FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC FRYER
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FRITEUSE ÉLECTRIQUE
FREIDORA ELÉCTRICA

04WFR3ED
08WFR4ED

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano IT
English GB
Deutsch DE
Français FR
Español ES

Ed.0 07/2004

CE

3036230

C139611800.fm

INDICE

	rif.	capitoli	pag.
1ª PARTE	1	INFORMAZIONI GENERALI	3
	2	INFORMAZIONI TECNICHE	4
	3	SICUREZZA	7
	4	USO E FUNZIONAMENTO	7
	5	MANUTENZIONI	12
	6	GUASTI	13
2ª PARTE	7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	14
	8	REGOLAZIONI	19
	9	SOSTITUZIONE PARTI	20
		ALLEGATI	I÷IV

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento apparecchiatura, 9
Accessori a richiesta, 6
Accessori, dotazione, 6
Accessori, installazione, 16
Alimentazione elettrica, trasformazione, 18
Allacciamento elettrico, 18
Allarmi, tabella segnalazioni, 14
Apparecchiatura e costruttore, identificazione, 3
Apparecchiatura, accensione e spegnimento, 9
Apparecchiatura, collaudo, 19
Apparecchiatura, descrizione generale, 4
Apparecchiatura, dismissione, 20
Apparecchiatura, inattività prolungata, 11
Apparecchiatura, installazione, 15
Apparecchiatura, ripristino, 11
Apparecchiatura,pulizia, 12
Apparecchiature in batteria, montaggio, 17
Arresto ciclo di cottura e avviamento, 9
Assistenza, modalità di richiesta, 4
Avviamento e arresto ciclo di cottura, 9

C Collaudo apparecchiatura, 19
Comandi, descrizione, 8
Consigli per l'uso, 11
Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 3
Cottura, avviamento e arresto ciclo di, 9

D Dati tecnici, 5
Descrizione comandi, 8
Descrizione generale apparecchiatura, 4
Disimballo e imballo, 14
Dismissione apparecchiatura, 20
Dispositivi di sicurezza, 5
Dotazione accessori, 6

E Elettrico, allacciamento, 18

F Filtraggio olio, 10

G Guasti, ricerca, 13

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 3
Imballo e disimballo, 14
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 11
Installazione accessori, 16
Installazione apparecchiatura, 15
Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 14

L Lettore, Raccomandazioni per il, 3
Livellamento, 16

M Manutenzione, raccomandazioni per la, 12
Modalità di richiesta assistenza, 4
Modalità per le regolazioni, 19
Modalità per le sostituzioni, 20
Montaggio apparecchiature in batteria, 17
Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 14
Movimentazione e sollevamento, 15

N Norme per la sicurezza, 7

O Olio, filtraggio, 10

P Pulizia apparecchiatura, 12
Pulizia vasca, supporto cestelli e accessori, 13

R Raccomandazioni per il lettore, 3
Raccomandazioni per l'uso, 7
Raccomandazioni per la manutenzione, 12

IT

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.
Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2002 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

C1396181800.fm

Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 14
Regolazioni, modalità per le, 19
Ricerca guasti, 13
Ripristino apparecchiatura, 11

S Scopo del manuale, 3
Segnalazioni allarmi, tabella, 14
Segnali di sicurezza e informazione, 6
Sicurezza e informazione, segnali di, 6
Sicurezza, dispositivi di, 5
Sicurezza, norme per la, 7
Sollevamento e movimentazione, 15
Sostituzioni, modalità per le, 20
Spegnimento e accensione apparecchiatura, 9

T Tabella segnalazione allarmi, 14
Trasformazione alimentazione elettrica, 18
Trasporto, 15

U Uso, consigli per, 11
Uso, raccomandazioni per, 7

Vasca, supporto cestelli e accessori, pulizia, 13
Ventilazione locale, 16

IT

C139611800.fm

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è suddiviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiana) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

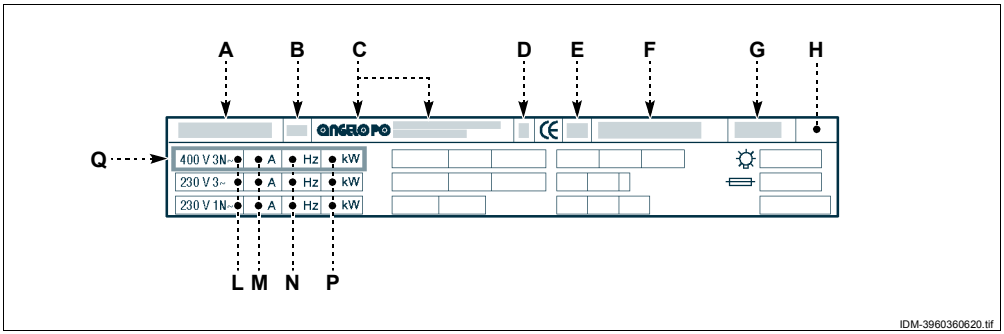
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C) Identificazione costruttore
D) Classe di isolamento



C1396111800.fm

E) Anno di costruzione
F) Numero di matricola
G) Grado di protezione
H) Paese di destinazione
L) Tensione (V)
M) Assorbimento (A)
N) Frequenza (Hz)
P) Potenza dichiarata (kW)
Q) Indicatore tensione collaudo

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

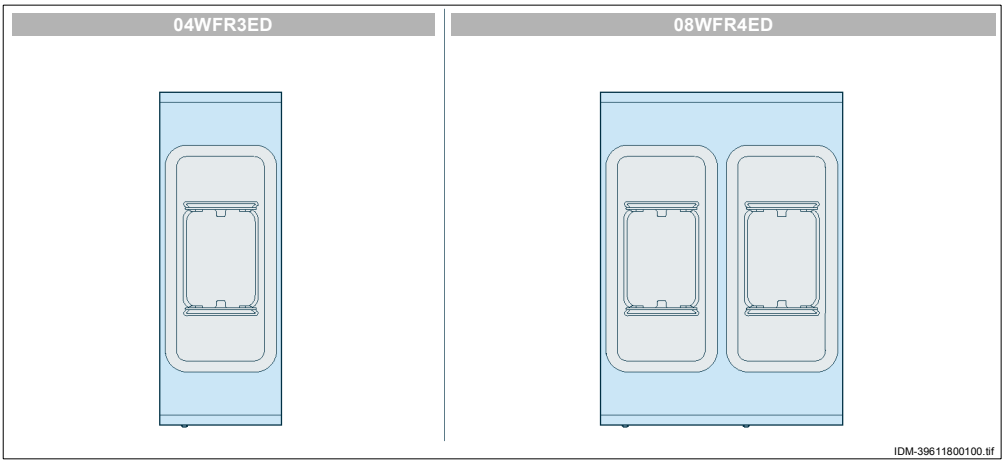
Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE 2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

IT

La friggitrice, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la frittura dei cibi, nell'ambito della ristorazione professionale.
L'apparecchiatura è dotata di una linea bifronte per permetterne l'installazione al centro del locale.
In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).



Organi principali

A)Vasca di frittura: realizzata in acciaio inox.

B)Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative.

C)Rubinetto di scarico: per scaricare l'olio contenuto all'interno della vasca.

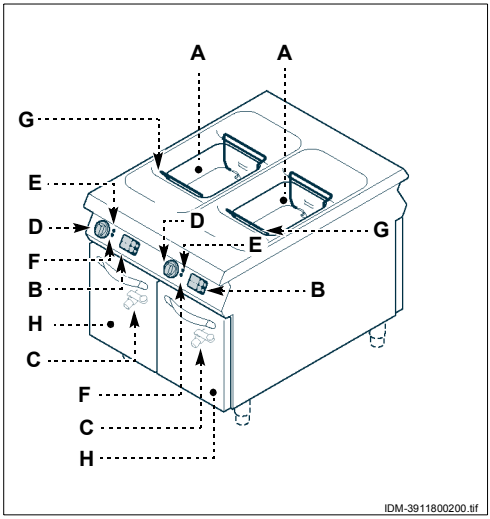
D)Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica

E)Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

F)Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento dell'olio contenuto nella vasca.

G)Supporto appendicestello: per appoggiare il cestello durante la fase di scolatura dei cibi.

H)Portello: per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura



DATI TECNICI

Vedi tabelle e “Scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

IT

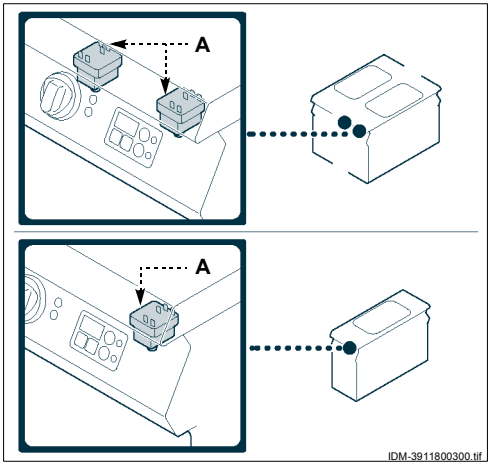
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

A)Termostato di sicurezza: blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati sull'apparecchiatura.

A) Targa identificazione costruttore e apparecchiatura

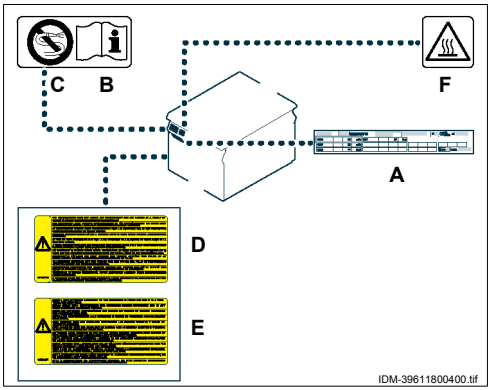
B) **Pericolo generico**: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

C) **Pericolo generico**: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D) **Pericolo generico**: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

E) **Pericolo generico**: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

F) **Pericolo di scottatura**: attenzione alle superfici calde.

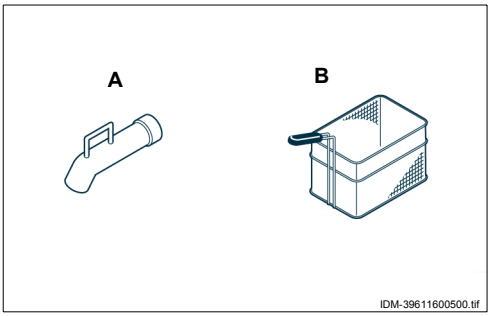


DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

A) Prolunga scarico olio.

B) Cestello.



IT

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A) Filtro olio

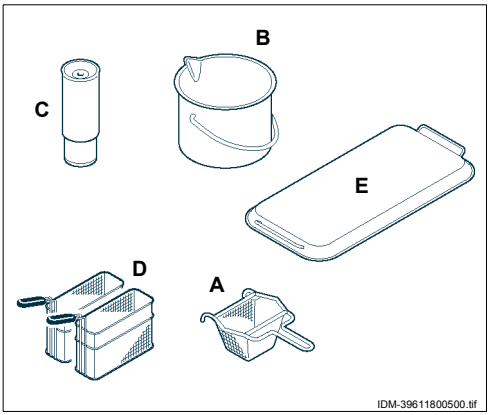
B) Raccoglitore olio

C) Piedi di appoggio

D) "Kit" cestelli KCFR9

E) Coperchio vasca

F) Kit di completamento per apparecchiature in batteria



SICUREZZA 3

NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza. Un po' di tempo dedicato alla lettura risparmierà spiacevoli incidenti; è sempre troppo tardi ricordarsi di quello che si sarebbe dovuto fare quando ciò è già accaduto.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole di comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

IT

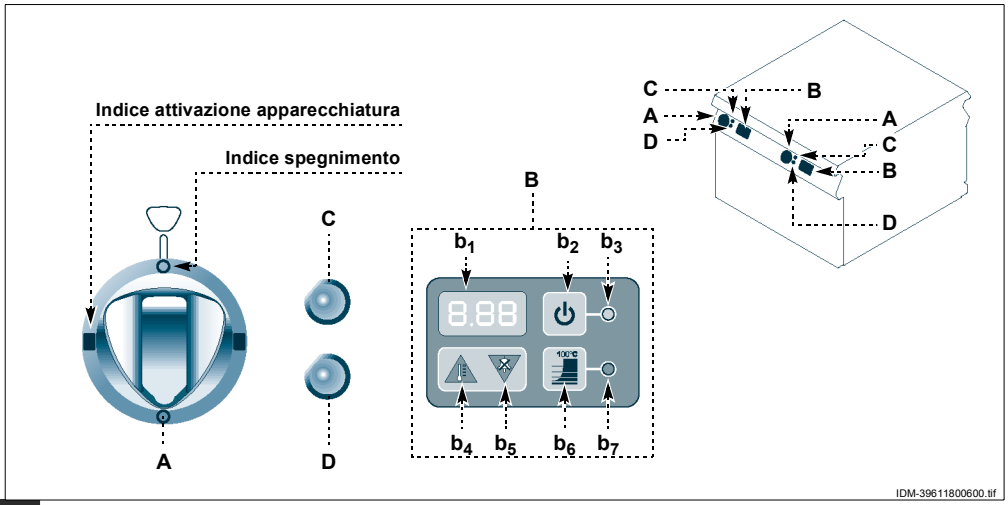
USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI



Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica

B)Pannello di controllo: per gestire le seguenti funzioni.

b_1) Display temperatura:
– per indicare il valore della temperatura impostata (in fase di programmazione)
– per indicare il valore della temperatura dell'olio (in fase di cottura)

b_2)Pulsante avviamento e arresto cottura: per avviare o arrestare il programma di cottura impostato.

b_3)Spia alimentazione elettrica: per segnalare che il pannello di controllo è in stand-by

b_4)Pulsante impostazione temperatura: per aumentare la temperatura (in fase di programmazione)

b_5)Pulsante impostazione temperatura:
– per diminuire la temperatura (in fase di programmazione)
– per disattivare il segnale acustico (in fase di utilizzo)

b_6)Pulsante preriscaldamento: per attivare e disattivare la funzione di mantenimento della temperatura a 100 °C (melting)

b_7)Spia mantenimento temperatura: per segnalare che è attiva la funzione di mantenimento della temperatura, in attesa di iniziare il ciclo di cottura

C)Spia rete: accesa, segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

D)Spia temperatura: accesa, segnala che l'olio non ha raggiunto la temperatura impostata. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

Importante

Prima dell'utilizzo effettuare un ciclo di cottura a vuoto ad una temperatura compresa fra 150-160 °C.

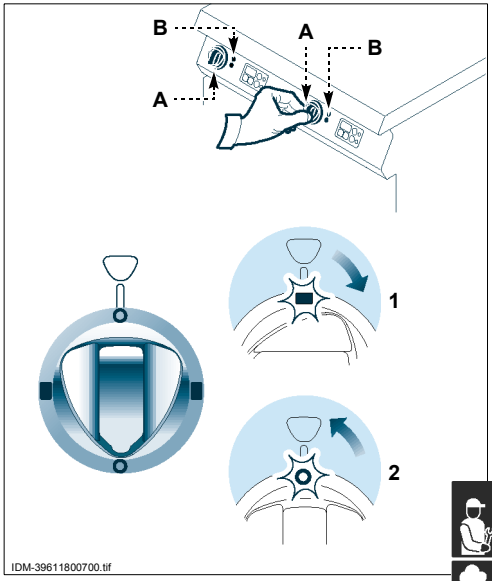
1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Ruotare la manopola **(A)** (pos. **1**) per attivare l'alimentazione elettrica. La spia di rete **(B)** si accende.

Spegnimento

3 - Ruotare la manopola **(A)** (pos. **2**) per disattivare l'alimentazione elettrica. La spia di rete **(B)** si spegne.

4 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO COTTURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

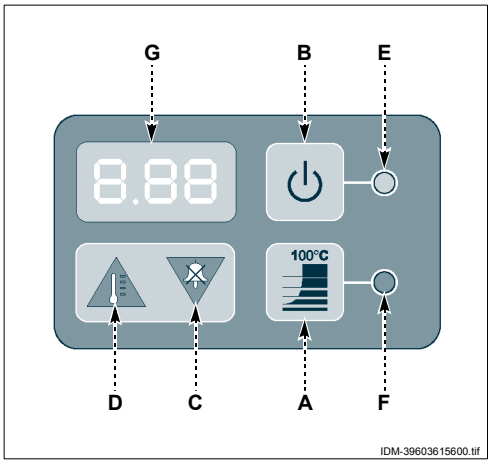
Avviamento

1 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 9)

2 - Premere il tasto **(A)** e successivamente il tasto **(B)** per eseguire la fase di "melting" dell'olio. Quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento si attiva il segnale acustico. Premere il tasto **(C)** per disattivare la fase di "melting".Tale temperatura viene mantenuta a 100°C fino a inizio cottura.

3 - Premere il tasto **(D)** per attivare la modalità di inserimento temperatura.

4 - Agire sui tasti **(D-C)** per impostare la temperatura di cottura. I dati impostati nel pannello di controllo rimangono memorizzati finché non viene disattivata l'alimentazione elettrica.



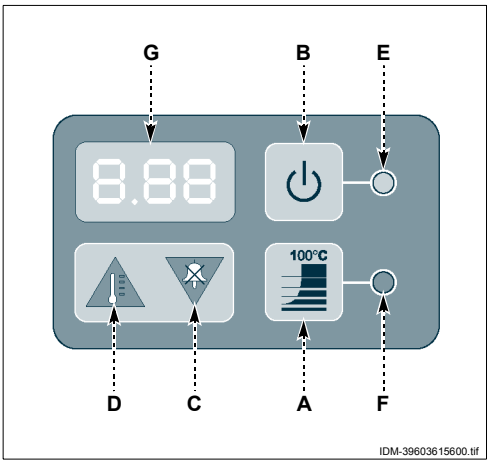
IT

5 - Premere il tasto **(A)** per interrompere la fase di mantenimento temperatura.

6 - Premere il pulsante **(B)** per avviare il ciclo di cottura. Le spie **(E-F)** lampeggiano fino al raggiungimento della temperatura impostata e poi rimangono accese fisse. Per visualizzare la temperatura impostata, durante la fase di cottura, premere il tasto **(D)**.

Arresto

1 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura.



Importante

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica inferiore a 20-40 secondi, il ciclo di cottura riparte automaticamente.

Importante

In caso di interruzione superiore a 40 secondi, è necessario premere il tasto (B) per riavviare il ciclo di cottura.In caso di interruzione superiore a 40 secondi, è necessario premere il tasto (B) per riavviare il ciclo di cottura.

IT

FILTRAGGIO OLIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Importante

Prima di effettuare questa operazione lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10-15 min. in modo che l'olio raggiunga una temperatura compresa fra 50 e 120°C.

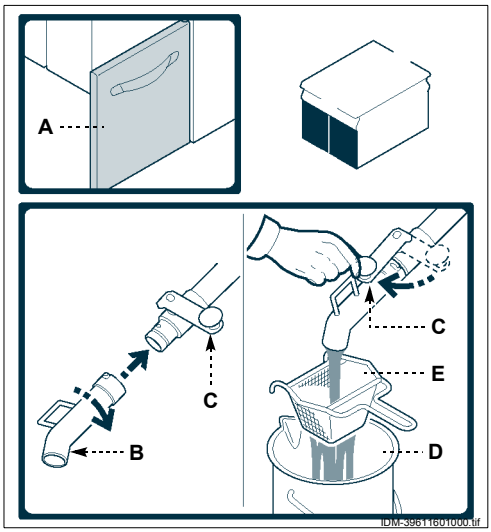
1 - Aprire il portello **(A)**.

2 - Inserire la prolunga **(B)** nel rubinetto **(C)**.

3 - Posizionare sotto la prolunga **(B)** il recipiente **(D)** e il filtro **(E)**, entrambi forniti a richiesta.

4 - Aprire il rubinetto **(C)** per svuotare la vasca.

5 - Chiudere il rubinetto **(C)** ad operazione ultimata.



Cautela - Avvertenza

Non disperdere olio nell'ambiente ma eseguire lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti del paese di utilizzo.

RIPRISTINO APPARECCHIATURA

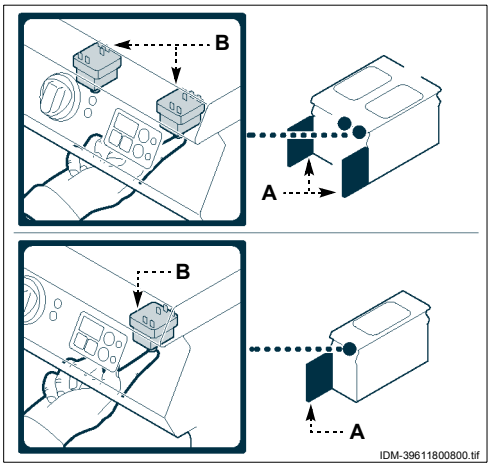
In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

1 - Lasciare raffreddare l'olio di 30-40°C.

2 - Aprire il portello **(A)**.

3 - Premere il pulsante **(B)** del termostato di sicurezza intervenuto per riattivare l'alimentazione elettrica.

4 - Richiudere il portello **(A)**.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.

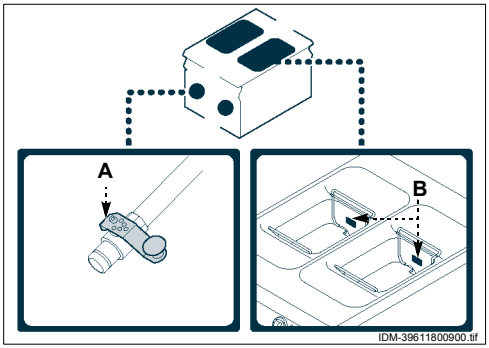
4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.

5 - Lasciare l'apparecchiatura scoperta e le camere di cottura aperte.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Utilizzare i cestelli in maniera adeguata.
– Prima di riempire la vasca, verificare che il rubinetto di scarico **(A)** sia chiuso.
– Verificare che il livello dell'olio non scenda mai al di sotto del minimo indicato **(B)**.
– Usare olii monoseme o miscele di olii specifici per friggitrici.
– Utilizzare un recipiente a parte per fondere i grassi solidi in modo da non danneggiare l'apparecchiatura.
– Prima di utilizzare l'apparecchiatura attendere che l'olio sia in temperatura.
– Immergere il cestello lentamente per evitare la formazione di schiuma.
– Filtrare spesso l'olio di frittura per eliminare i residui di lavorazione.
– Non utilizzare l'apparecchiatura senza olio all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.



– Utilizzare il supporto appendicestello per scolare la frittura.
– Quando si interrompe l'utilizzo dell'apparecchiatura per un breve periodo, ridurre la temperatura dell'olio al minimo oppure spegnere per evitare inutili consumi e l'invecchiamento dell'olio.
– Sostituire l'olio quando produce fumo tra 160 ÷ 180 °C oppure quando assume un colorito scuro.

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza effettuando le operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Una buona manutenzione consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:
- La vasca di cottura (vedi pag. 13)
- Gli accessori (vedi pag. 13)
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 12)

Ogni 100 ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.
- Verifica efficienza termostato di sicurezza
- verificare efficienza impianto elettrico

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

Cautela - Avvertenza

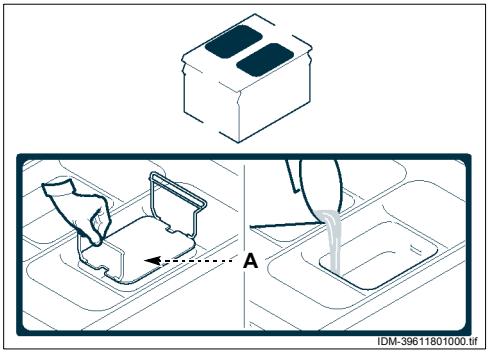
Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

3 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
4 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
5 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
6 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
7 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA VASCA, SUPPORTO CESTELLI E ACCESSORI

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura (vedi pag. 9).
2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
3 - Smontare il supporto cestelli **(A)** e pulirlo.
4 - Scaricare e filtrare l'olio (vedi pag. 10) .
5 - Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
6 - Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca.
7 - Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
8 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.
9 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



GUASTI 6

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata.
Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano.	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.
	Intervento del termostato di sicurezza.	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 11).
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata.		Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione.
	Teleruttore non alimentato elettricamente o danneggiato.	Controllare o sostituire la bobina del teleruttore.
Il pannello di controllo non si accende.	Scheda elettronica non alimentata elettricamente.	Verificare o invertire il collegamento delle fasi.

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Allarme	Cause	Rimedi
EO	Sonda in corto circuito collegamento elettrico difettoso	Contattare il servizio assistenza.
EOC	Dispositivo elettrico di controllo difettoso.	Contattare il servizio assistenza.
E2	Perdita di dati impostati sulla scheda elettronica.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura; se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
AL1	È stata superata la temperatura massima consentita dell'olio.	Attendere che l'olio si raffreddi; se il problema persiste contattare il servizio assistenza.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 7

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

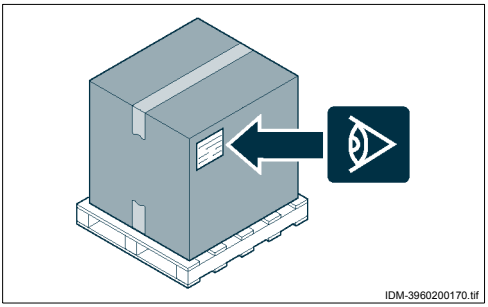
Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IT

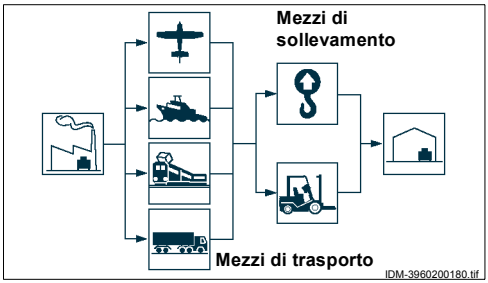
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, limitando gli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-3960200170.tif

TRASPORTO

Il trasporto, in funzione anche del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.

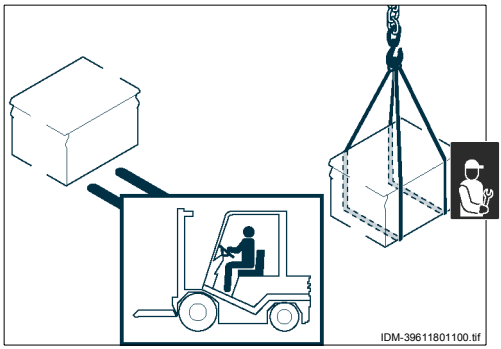


MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

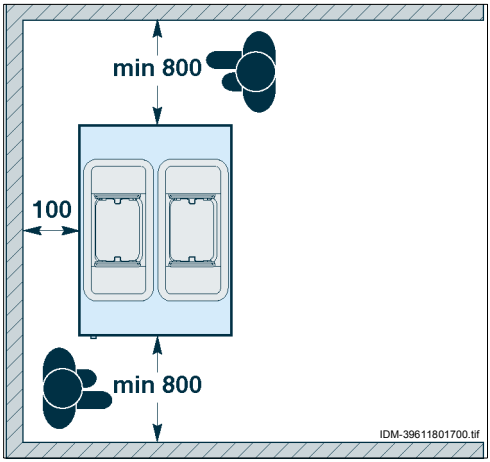
Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

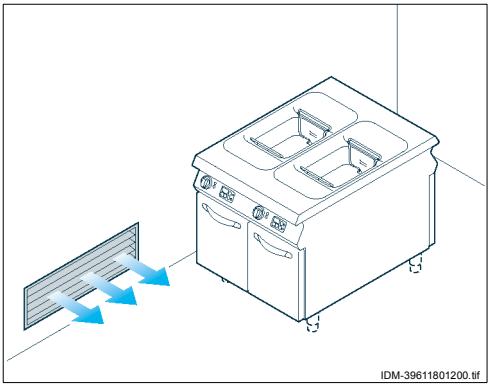
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.
Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.
Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 100 mm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.



Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

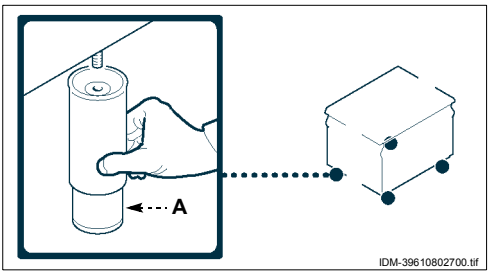
VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



INSTALLAZIONE ACCESSORI

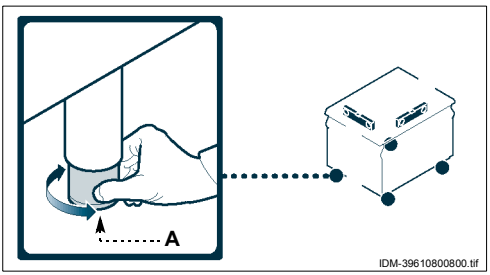
Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



IT

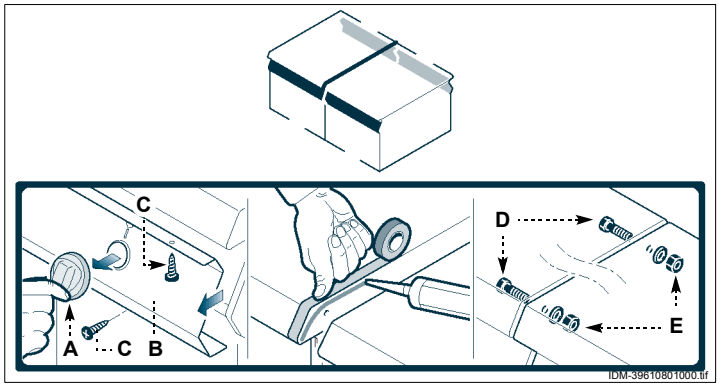
LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.



1 - Sfilare le manopole **(A)**.

2 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.

3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.

4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.

5 - Accostare le apparecchiature.

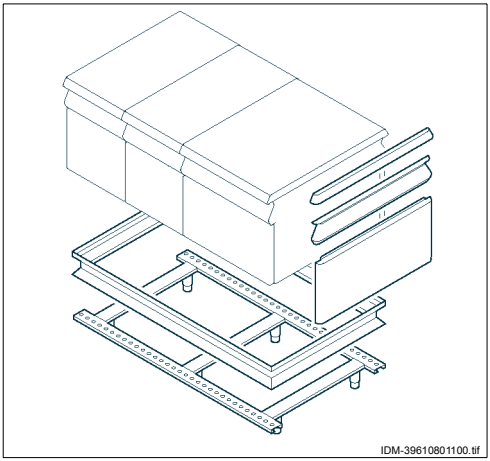
6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.

7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.

8 - Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

IT

Per le apparecchiature in batteria è disponibile, a richiesta, un kit di allestimento che comprende il telaio di appoggio e alcuni profili di finitura.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, commutabile a 230V3 (vedi pag. 18).

Cautela - Avvertenza

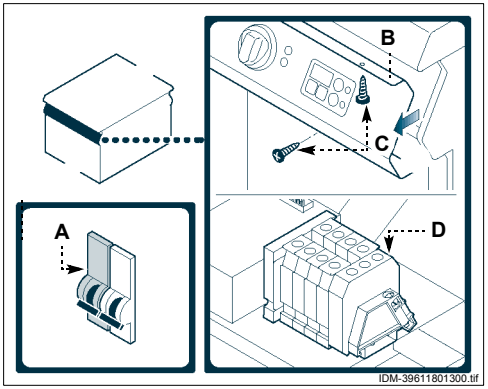
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.

2 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.

3 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(D)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.



Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.

Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

4 - Rimontare il cruscotto **(B)** ad operazione ultimata.

IT

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.

Cautela - Avvertenza

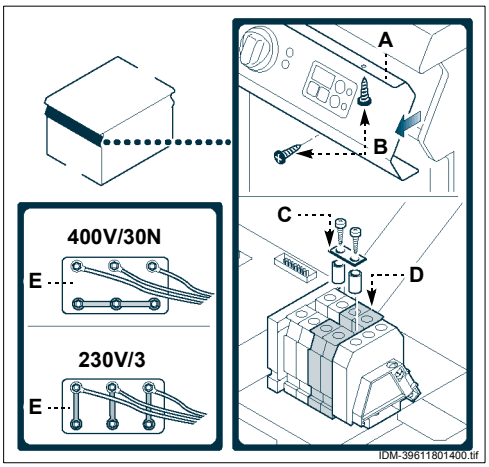
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(A)**.

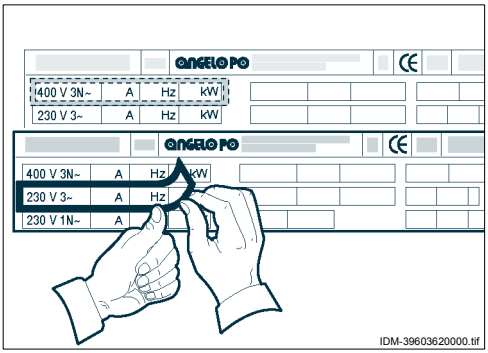
2 - Inserire il ponte **(C)** per collegare elettricamente i morsetti **(D)**.

3 - Modificare i collegamenti della morsettiera **(E)** come indicato in figura.

4 - Rimontare il cruscotto.



5 - Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.



Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per verificare il collegamento elettrico.
3 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

IT

REGOLAZIONI 8

MODALITA' PER LE REGOLAZIONI

Importante

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

MODALITA' PER LE SOSTITUZIONI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.
Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

IT

CONTENTS

	ref.	chapters	page
1st PART	1	GENERAL INFORMATION	3
	2	TECHNICAL INFORMATION	4
	3	SAFETY	7
	4	USE AND OPERATION	7
	5	SERVICING	12
	6	FAULT	13
2nd PART	7	HANDLING AND INSTALLATION	14
	8	ADJUSTMENTS	19
	9	REPLACING PARTS	20
		ANNEXES	I÷IV

INDEX

A Adjustments procedure, 19
Appliance and constructor, identification, 3
Appliance, decommissioning, 20
Appliance, general description, 4
Appliance, installation, 15
Appliance, lengthy downtimes, 11
Appliance, testing, 19
Appliances in banks, assembly, 17
Assembly appliances in banks, 17

C Cleaning instructions, 12
Cleaning the well, basket support and accessories, 13
Constructor and appliance, identification, 3
Controls, description, 8
Conversion of electricity supply, 18

D Decommissioning the appliance, 20
Description of controls, 8

E Electrical connection, 18

F Faults, troubleshooting, 13
Filtering oil, 10

G General description of appliance, 4

H Handling and installation, recommendations for, 14
Handling and lifting, 15

I Identification of constructor and appliance, 3
Information for the reader, 3
Installation and handling, recommendations for, 14
Installation of the appliance, 15
Installing accessories, 16
Instructions, cleaning, 12

L Lengthy downtimes of appliance, 11
Levelling, 16
Lifting and handling, 15

O Optional accessories, 6

P Packaging and unpacking, 14
Procedure for requesting service, 4
Purpose of the manual, 3

R Recommendations for handling and installation, 14
Recommendations for servicing, 12
Recommendations for use, 7
Replace procedure, 20
Resetting the appliance, 11
Room ventilation, 16

S Safety and information signs, 6
Safety and information, signs relating to, 6
Safety devices, 5
Safety regulations, 7
Safety, devices for, 5
Safety, regulations for, 7
Service, procedure for requesting, 4
Servicing, recommendations for, 12
Standard accessories, 6
Starting and stopping the cooking cycle, 9
Switching the appliance on and off, 9

T Table of alarm indications, 14
Technical data, 5

GB

Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden.
The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
© 2002 - Authors of texts, illustrations and paging: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

C1396118800.fm

Testing of the appliance, 19
Transport, 15
Troubleshooting, 13
U Unpacking and packaging, 14
Use, useful advice for, 11
Useful advice for use, 11

GB

C139611800.fm

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

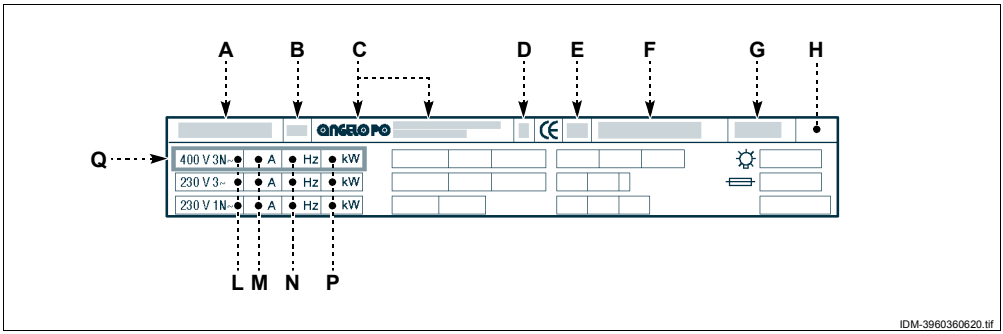
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A)Appliance model
B)Type of customisation
C)Constructor identification
D)Insulation class



C1396111800.fm

E) Year of construction
F) Serial number
G) Protection rating
H) Country of destination
L) Voltage (V)
M) Absorption (A)
N) Frequency (Hz)
P) Rated power (kW)
Q) Test voltage indicator

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

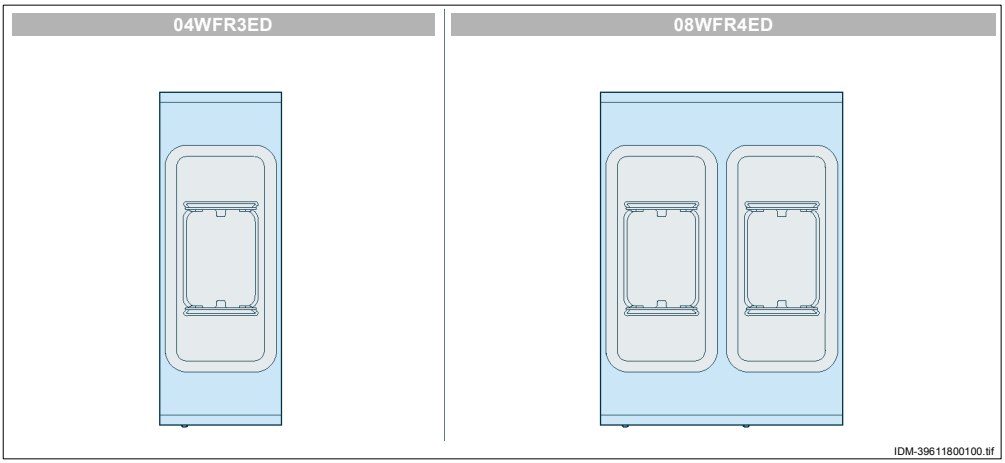
TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The fryer, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for frying foods in the professional catering sector.

The appliance has two working sides, allowing room-centre installation.
The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

GB



Main Parts

A)Frying well: in stainless steel.

B)Control panel: controls the operating functions

C)Drain tap: for draining the oil from the well.

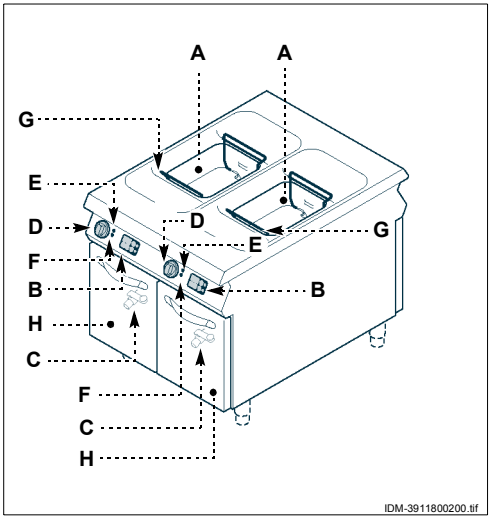
D)Control knob: Turns the power supply on and off.

E)Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

F)Temperature light: to indicate that heating of the oil in the well is in progress.

G)Basket hanger support: to support the basket while foods are being drained.

H)Door: for accessing the inside of the appliance



TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

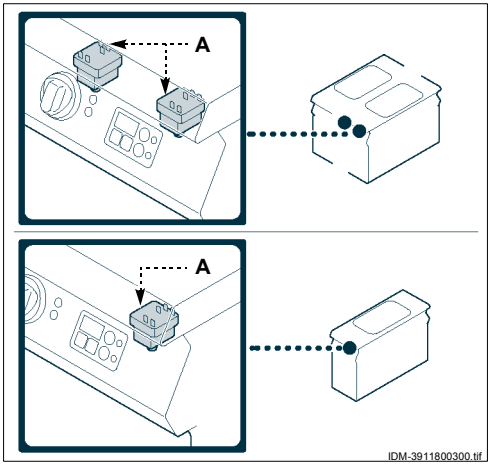
SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

A)Safety thermostat: cuts off the electricity supply in case of overheating.

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



GB

C1391611800.fm

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs fitted on the appliance.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data

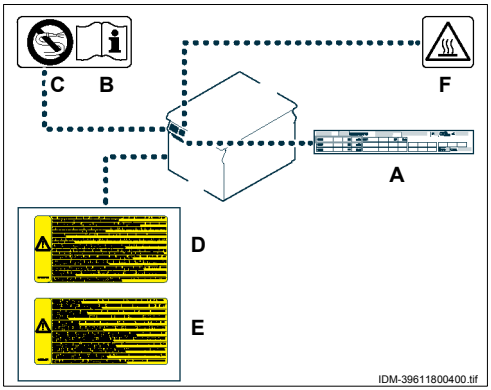
B) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to compy with the installation and commissioning instructions".

F) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

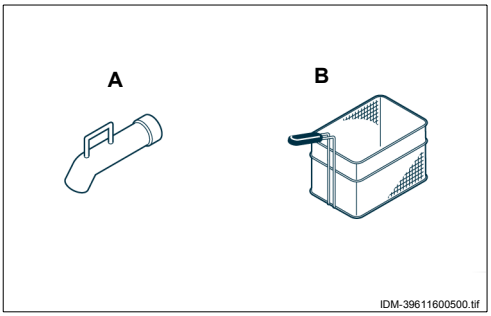


STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:

A) Oil drain extension

B) Basket



GB

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A) Oil filter

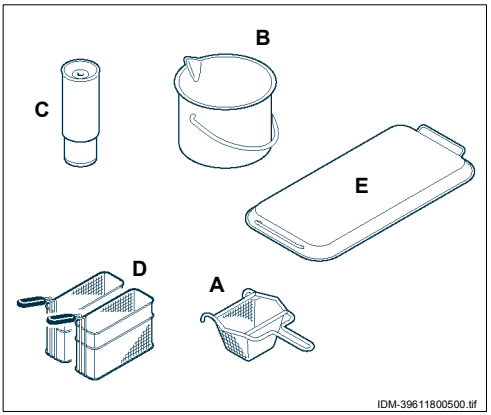
B) Oil drain container

C) Feet

D) Set of baskets KCFR9

E) Well lid

F) Complete kit for appliances installed in banks



SAFETY 3

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety. Taking a little time to read them will prevent unpleasant accidents; it is always too late to remember what should have been done after an accident has happened.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

After each session of use, make sure that the control knobs have been turned off and the power supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

GB

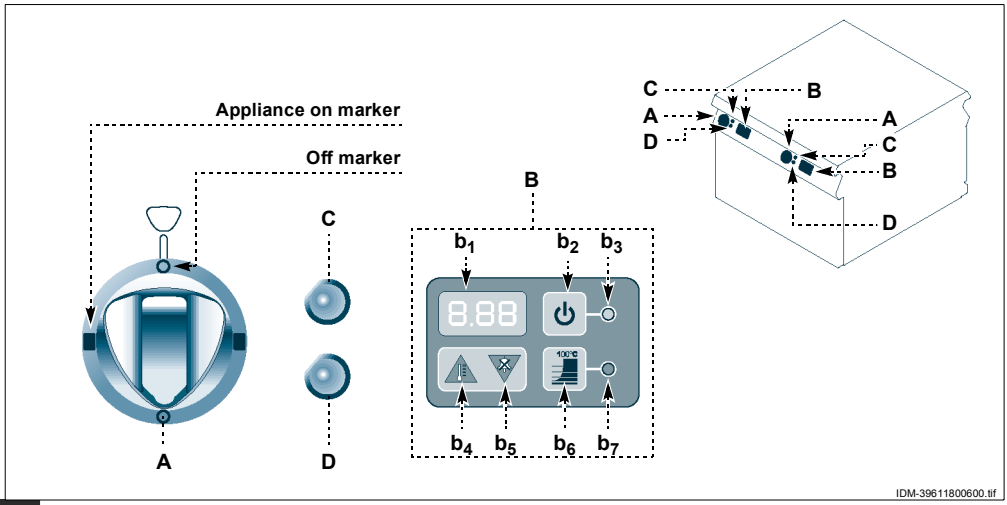
USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS



The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Control knob: turns the power supply on and off.

B)Control panel: controls the following functions

b_1) Temperature display:
– shows the set temperature value (during programming)
– shows the oil temperature value (during cooking)

b_2) Cooking start and stop button: for starting or stopping the cooking program set.

b_3) Electrical power on light: lights up to indicate that the control panel is in stand-by status

b_4) Temperature setting button: increases the temperature (during programming)

b_5) Temperature setting button:
– decreases the temperature (during programming)
– disables the beeper (when in use)

b_6) Preheating button: activates and deactivates the function which maintains the temperature at 100 °C (melting function)

b_7) Temperature maintenance light: lights up to indicate that the temperature maintenance function has been activated and the appliance is waiting to start the cooking cycle

C)Mains light: comes on to indicate that the electricity supply is on.

D)Temperature light: comes on to warn that the oil is not yet at the preset temperature. The light goes out when the temperature is reached.

GB

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

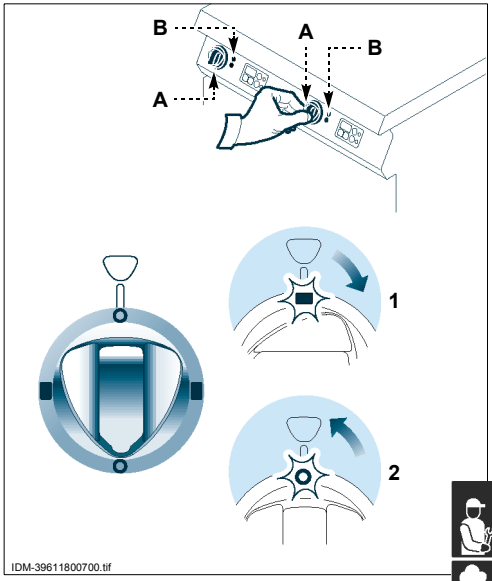
Important

Before use, perform a cooking cycle without food at a temperature between 150-160 °C.

1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
2 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to turn on the electricity supply. The mains light **(B)** comes on.

Turning off

3 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **2**) to turn off the electricity supply. The mains light **(B)** goes out.
4 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

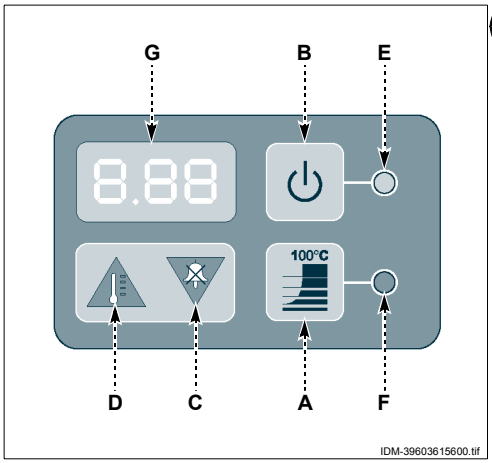


STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

To carry out this operation, proceed as follows.

Starting

1 - Switch on the appliance (see page 9).
2 - Press key **(A)** and then key **(B)** to activate the oil "melting" procedure.
When the preheating temperature is reached the beeper sounds.
Press key **(C)** to deactivate the "melting" function.
The temperature is maintained at 100°C until cooking starts.
3 - Press key **(D)** to activate the temperature input mode.
4 - Press keys **(D-C)** to set the cooking temperature. The data set on the control panel are retained in the memory until the electricity supply is turned off.

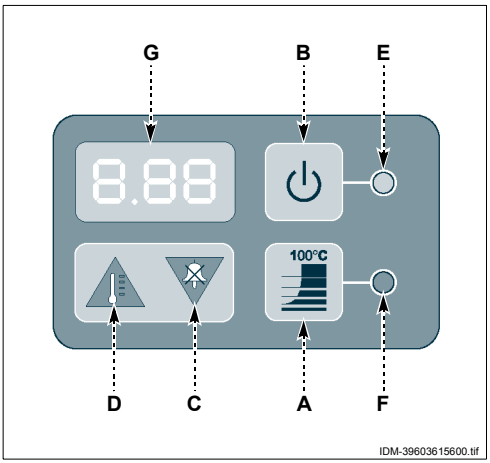


GB

5 - Press key **(A)** to terminate the temperature maintenance function.
6 - Press button **(B)** to start the cooking cycle. Lights **(E-F)** flash while the oil is heating to the temperature of use, and then remain constantly on. To display the temperature set during cooking, press key **(D)**.

Stopping

1 - Press key **(B)** to stop the cooking cycle.



Important

If the electricity supply is cut off for less than 20-40 seconds, the cooking cycle restarts automatically.

Important

If the blackout lasts more than 40 seconds, press key (B) to restart the cooking cycle.

FILTERING OIL

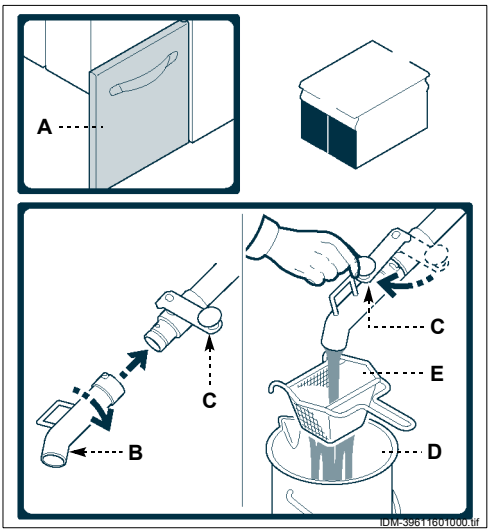
To carry out this operation, proceed as follows.

GB

Important

Before proceeding, allow the appliance to cool for 10-15 min., so that the oil reaches a temperature between 50 e 120°C.

1 - Open the hatch **(A)**.
2 - Fit the extension **(B)** onto the tap **(C)**.
3 - Place the container **(D)** and the filter **(E)**, both available as optionals, underneath the extension **(B)**.
4 - Turn on the tap **(C)** to empty the well.
5 - Turn off the tap **(C)** on completion of the operation.



Caution - warning

Do not dump oil in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.

RESETTING THE APPLIANCE

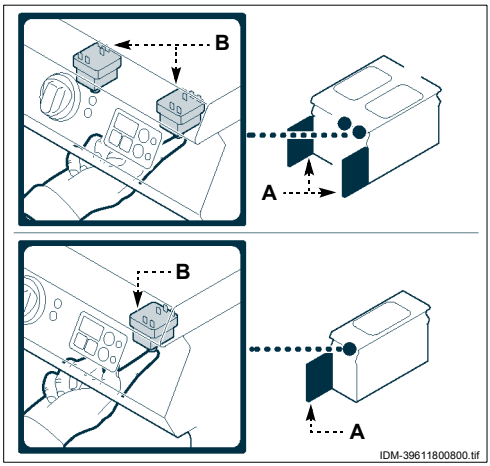
If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

1 - Allow the oil to cool to 30-40°C.

2 - Open the hatch **(A)**.

3 - Press the button **(B)** of the safety thermostat tripped to restore the electricity supply.

4 - Close the hatch **(A)**.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.

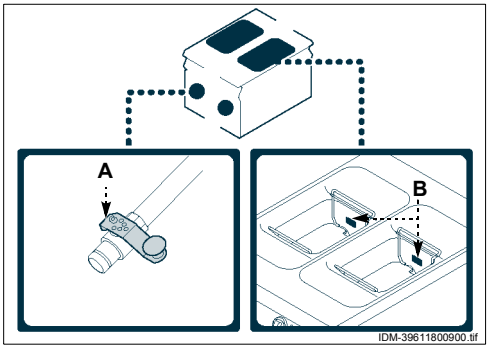
4 - Carry out all the servicing procedures.

5 - Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Use the baskets as appropriate.
– Before filling the well, check that the drain tap **(A)** is turned off.
– Check that the oil level never drops underneath the minimum level marked **(B)**.
– Use single-seed oils or blends of oils specially recommended for fryers.
– Melt solid fats in a separate container to avoid damaging the appliance.
– Do not use the appliance until the oil is at working temperature.
– Lower the basket slowly to prevent foaming.
– Filter the frying oil often to remove working residues.
– Never use the appliance with no oil in the well, as this may damage its structure.
– Use the basket hanger support to drain the foods fried.



– If the appliance is to be out of use for a short time, reduce the oil temperature to the minimum level or switch off the appliance to prevent unnecessary gas consumption and ageing of the oil.
– Change the oil when it fumes between 160÷180°C or when it becomes dark in colour.

GB

C1396111800.fm

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The well (see page 13)
– The accessories (see page 13)
– The appliance and the surrounding environment (see page 12)

Every 100 working hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– Check that the safety thermostat is working correctly
– check that the electrical system is in good working order

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clea

GB

Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.

Caution - warning

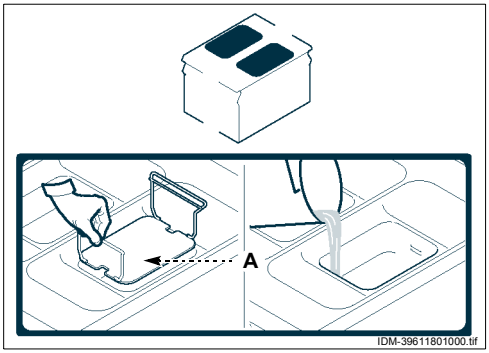
Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

3 - Rinse surfaces with drinking water and dry.
4 - Pressurised water jets may only be used on external parts.
5 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
6 - Remove food residues immediately before they set.
7 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE WELL, BASKET SUPPORT AND ACCESSORIES

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch the appliance off and leave it to cool (see page 9).
2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
3 - Remove the basket support **(A)** and clean it.
4 - Drain and filter the oil (see page 10).
5 - Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
6 - Rinse the well with drinking water and drain.
7 - Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
8 - Rinse, empty and dry the well.
9 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



FAULT 6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

GB

Fault	Cause	Remedy
The heating elements do not come on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset (see page 11)
The appliance does not heat up to the set temperature		Check the condition of the thermostat and activate any ignition enabling device
	Contactor not receiving electrical power or faulty	Check or replace the contactor coil
The control panel does not come on	Electronic circuit board not receiving electrical power	Check or swap the phase wire connections

C139611800.fm

TABLE OF ALARM INDICATIONS

Alarm	Cause	Remedy
EO	Sensor has short-circuited electrical connection faulty	Contact the after-sales service
EOC	Electronic control device faulty.	Contact the after-sales service
E2	Loss of data set on the electronic circuit board	Switch the appliance off and back on; if the problem persists, call the after-sales service
AL1	The maximum permitted oil temperature has been exceeded	Wait for the oil to cool down; if the problem persists, call the after-sales service

HANDLING AND INSTALLATION 7

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

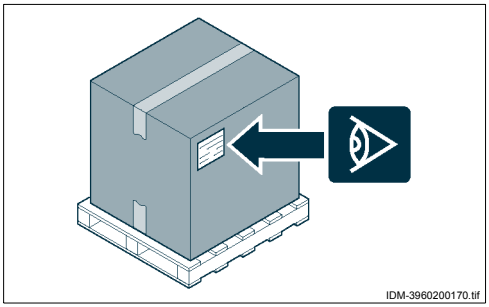
Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

GB

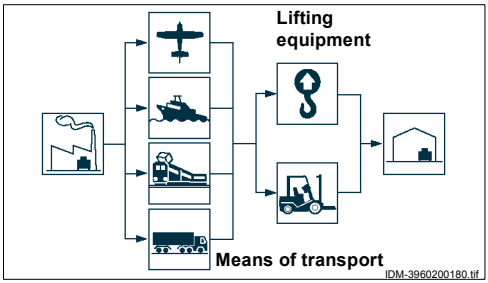
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

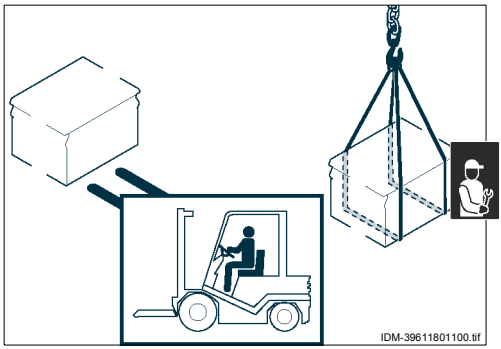


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

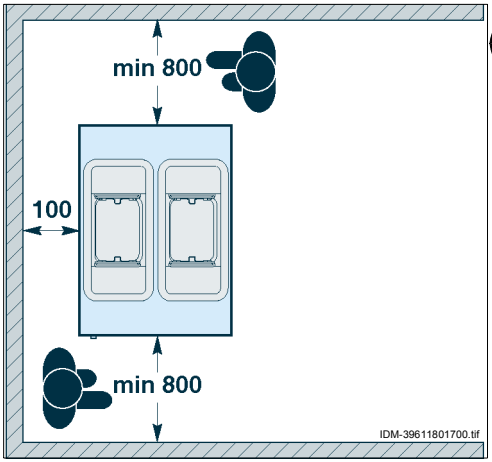
Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites.
The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.
If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.
Appliances must be at some distance from the wall at least 100 mm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C.



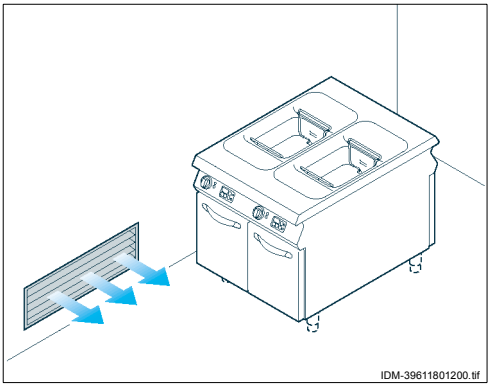
Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

GB

C139611800.fm

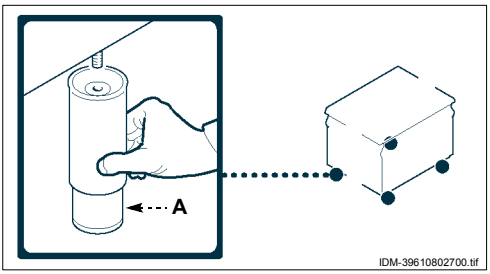
ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



INSTALLING ACCESSORIES

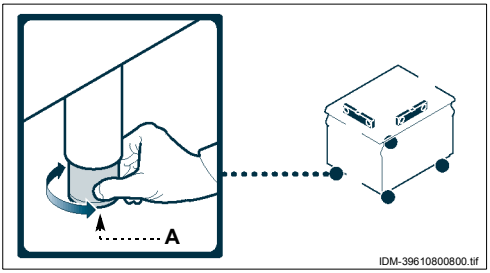
Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.



GB

LEVELLING

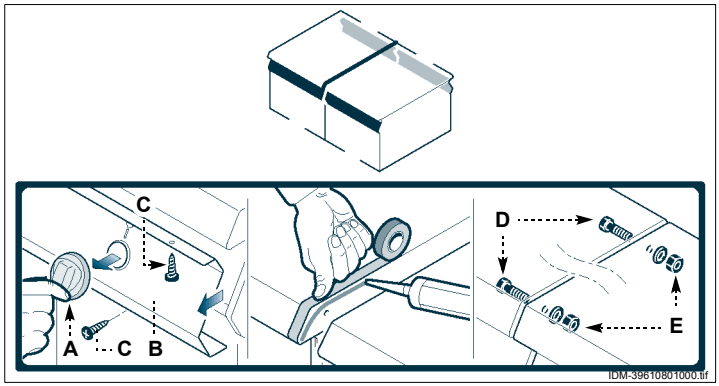
Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

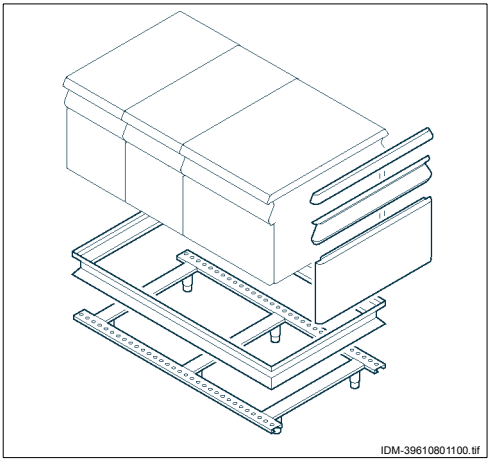
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Pull off the knob **(A)**.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
3 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
4 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
5 - Place the appliances side by side.
6 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
7 - Remove the excess sealant and the masking tape.
8 - Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



GB

For appliances installed in banks, an optional kit is available with the supporting frame and some trims.



ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N, which can be switched to 230V3 (see page 18).

Caution - warning

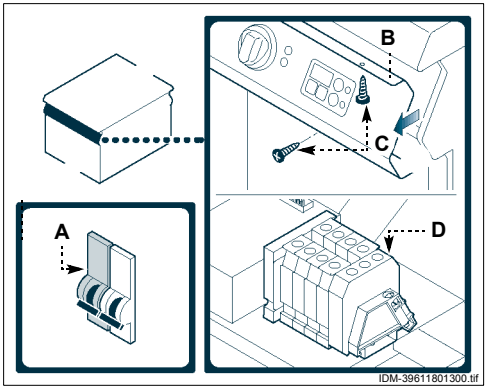
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.

3 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(D)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.



Use a cable with at least H05RN-F characteristics.

Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

4 - Replace the control panel **(B)** on completion of the operation.

GB

CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.

Caution - warning

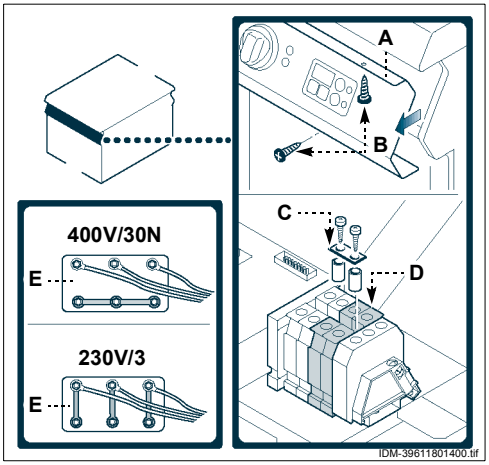
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

1 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(A)**.

2 - Fit the jumper **(C)** to make the electrical connection of the terminals **(D)**.

3 - Change the connections of the terminal board **(E)** as shown in the diagram.

4 - Replace the control panel.

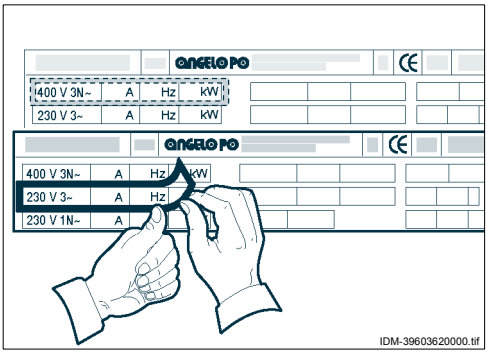


C1396111800.fm

5 - Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used

Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
3 - Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

GB

ADJUSTMENTS 8

ADJUSTMENTS PROCEDURE

Important

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACE PROCEDURE

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

		Ref.	Kapitel	Seite
1. TEIL		1	ALLGEMEINES	3
		2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
		3	SICHERHEIT	7
		4	GEBRAUCH UND BETRIEB	7
		5	WARTUNG	12
		6	DEFEKTE	13
2. TEIL		7	HANDHABUNG UND INSTALLATION	14
		8	EINSTELLUNGEN	19
		9	AUSTAUSCH VON BAUTEILE	20
			ANLAGEN	I÷IV

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 4
Anfordern, Kundendienst, 4
Auspacken und Verpackung, 14
Austauschverfahren, 20

B Bedienelemente, Beschreibung, 8
Beschreibung der Bedienelemente, 8

E Ein- und Ausschalten des Geräts, 9
Einstellungsverfahren, 19
Empfehlungen für den gebrauch, 7
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 14
Empfehlungen für die Wartung, 12
Entsorgung des Geräts, 20

F Fehlersuche, 13

G Gebrauch, Tipps für den, 11
Gerät, allgemeine Beschreibung, 4
Gerät, Entsorgung, 20
Gerät, Installation, 15
Gerät, längerer Stillstand, 11
Gerät, Reinigung, 12
Gerät, Testlauf, 19
Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 17

H Handhabung und Hub, 15
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 14
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 3
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 6
Hub und Handhabung, 15

I Informationen für den leser, 3
Installation des Geräts, 15
Installation des Zubehörs, 16
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 14

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 3
Kundendienst anfordern, 4

L Längerer Stillstand des Geräts, 11

M Montage bei Reihenaufstellung, 17

N Nivellieren, 16

O Ölfilterung, 10
Optionales Zubehör, 6

R Raumbelüftung, 16
Reinigung des Beckens, des Korbgestells und des Zubehörs, 13
Reinigung des Geräts, 12
Rücksetzen des Geräts, 11

S Sicherheitshinweise und Informationen, 6
Sicherheitsvorrichtungen, 5
Sicherheitsvorschriften, 7
Starten und Stoppen des Garzyklus, 9
Stromanschluss, 18

T Tabelle der Fehlermeldungen, 14
Technische Daten, 5
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 19
Tipps für den Gebrauch, 11
Transport, 15

DE

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
© 2002 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

C1396181800.fm

Typenschild für Hersteller und Gerät, 3

U Umschaltung der Spannungsversorgung, 18

V Verpackung und Auspacken, 14

WWartung, Empfehlungen für die, 12

Z Zubehörausstattung, 6

Zweck des Handbuchs, 3

DE

C139611800.fm

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.
Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht – Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

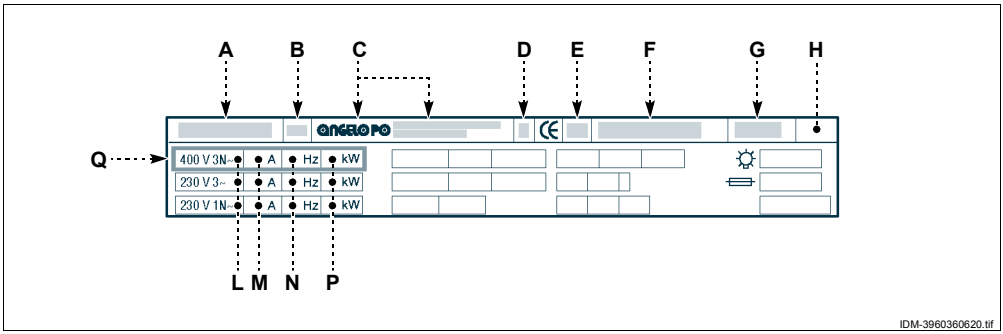
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Isolierstoffklasse



C1396111800.fm

E) Baujahr
F) Seriennummer
G) Schutzart
H) Bestimmungsland
L) Spannung (V)
M) Stromaufnahme (A)
N) Frequenz (Hz)
P) Angabe der Leistung (Kw)
Q) Abnahmespannungsanzeige

KUNDENDIENST ANFORDERN

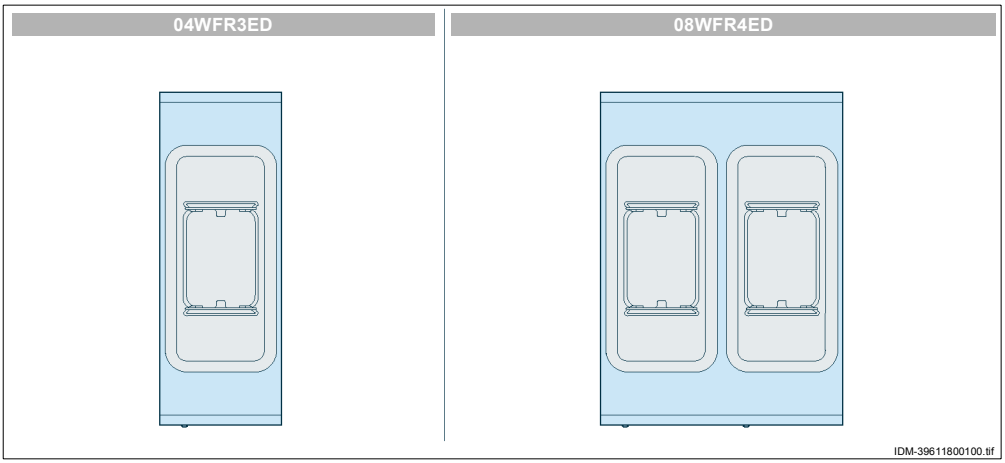
Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Friteuse – im Folgenden als Gerät bezeichnet – wurde zum Frittieren von Speisen konzipiert und gebaut und ist für Restaurationsbetriebe bestimmt.
Das Gerät hat zwei Arbeitsfronten und kann daher in der Raummitte aufgestellt werden.
Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

DE



Hauptorgane

A)Frittierbecken: aus Edelstahl.

B)Kontrolltafel: um die Betriebsfunktionen zu verwalten

C)Ablasshahn: zum Ablassen des im Becken enthaltenen Öls.

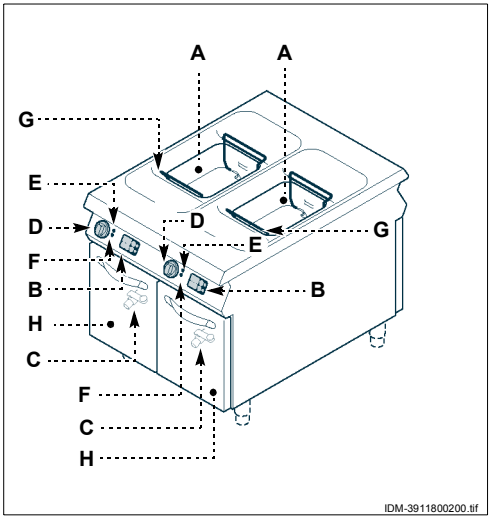
D)Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung.

E)Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr

F)Kontrollleuchte Temperatur: zeigt die Phase der Erhitzung des im Becken enthaltenen Öls an.

G)Korbaufhängergestell: zum Abstellen des Korbs beim Abtropfen der Speisen.

H)Öffnungsklappe: um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten



TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und "Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

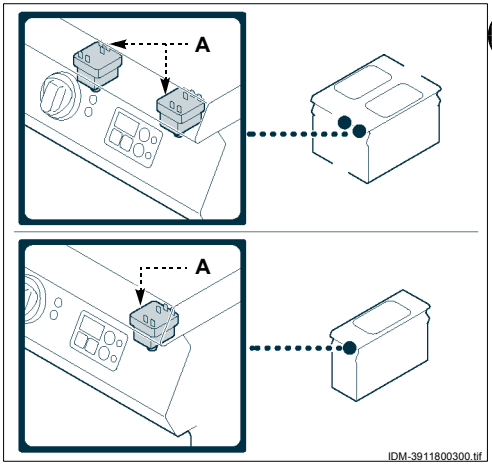
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

A)Sicherheitsthermostat: unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.

Vorsicht – Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.



DE

C139611800.fm

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise auf das Gerät.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten

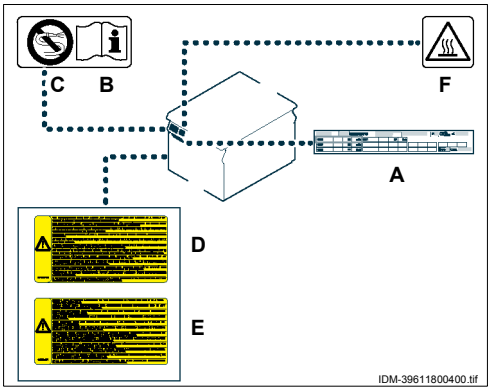
B) Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

C) Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. "Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

E) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. "Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

F) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

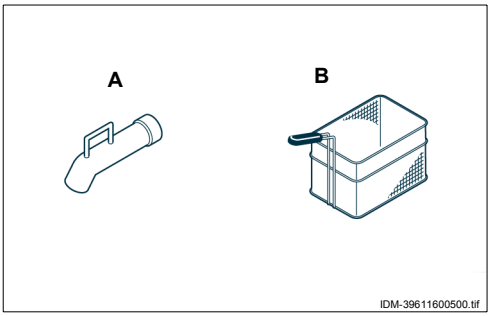


ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

A) Verlängerung des Ölabflussrohres

B) Korb



DE

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A) Ölfilter

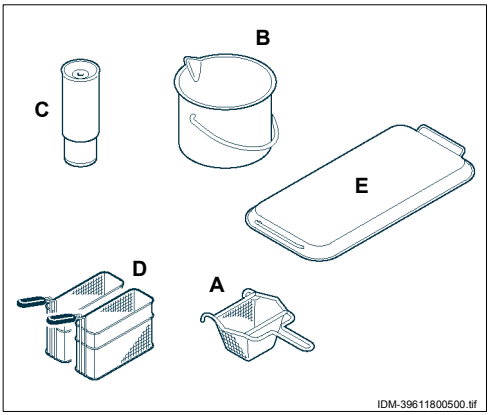
B) Ölsammler

C) Stützfüße

D) Satz Körbe KCFR9

E) Verschlussdeckel für Becken

F) Ergänzungssatz für Geräte für Reihenaufstellung



SICHERHEIT 3

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die "Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen zu opfern, um unerfreuliche Unfälle zu vermeiden. Behalten Sie die richtige Vorgehensweise im Auge, bevor es zu spät ist, sich daran zu erinnern, wie man es hätte machen sollen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Nach jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schalter auf Null stehen und die Stromzufuhr ausgeschaltet ist.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

DE

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

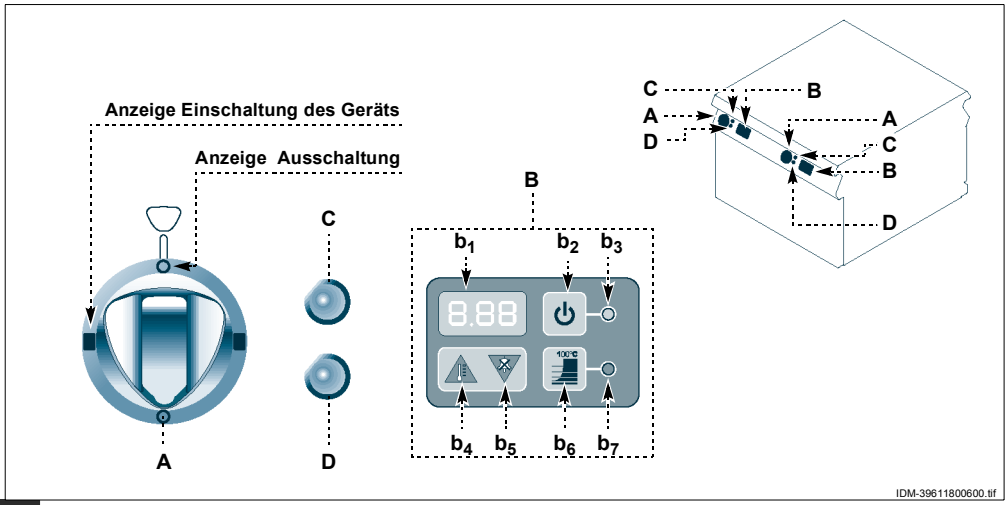
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A)Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung.

B)Kontrolltafel: um folgende Funktionen zu verwalten

b_1) Temperaturanzeige:
– Zur Anzeige der (bei der Programmierung) eingestellten Temperatur.
– Zur Anzeige der (beim Kochen) eingestellten Öltemperatur.

b_2) Tasten zum Starten und Stoppen der Garung: zum Starten und Stoppen des eingestellten Garprograms.

b_3) Stromkontrollleuchte: Sie signalisiert, dass sich das Bedienfeld im Bereitschaftszustand befindet.

b_4) Taste für die Temperaturwahl: Zum Heraufsetzen der Temperatur (bei der Programmierung)

b_5) Taste für die Temperaturwahl:
– Zum Herabsetzen der Temperatur (bei der Programmierung)
– Zum Stummschalten des akustischen Signals (während des Gebrauchs)

b_6) Vorheiztaste: um die Funktion für die Beibehaltung der Temperatur auf 100 °C (melting) zu aktivieren und zu deaktivieren

b_7) Temperaturhaltekontrollleuchte: Sie signalisiert, dass die Temperatur bis zum Beginn des Garzyklus aufrechterhalten wird.

C)Kontrollleuchte Stromzufuhr: Das Leuchten zeigt die Stomzufuhr an.

D)Kontrollleuchte Temperatur: das Leuchten zeigt an, dass das Öl die Einstelltemperatur noch nicht erreicht hat; bei Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

DE

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zündung

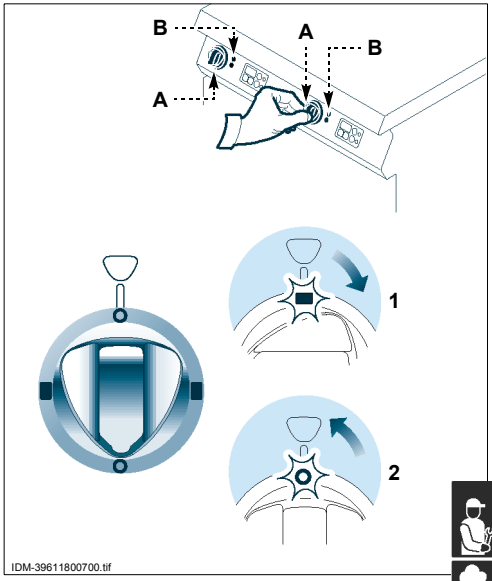
Wichtig

Vor dem Gebrauch einen Leer-Garzyklus bei einer Temperatur zwischen 150-160 °C vornehmen.

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
2 - Drehen Sie den Schalter **(A)** (Pos. **1**), um die Stromversorgung einzuschalten. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(B)** schaltet sich ein.

Abschaltung

3 - Drehen Sie den Schalter **(A)** (Pos. **2**) um die Stromversorgung auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(B)** erlischt.
4 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

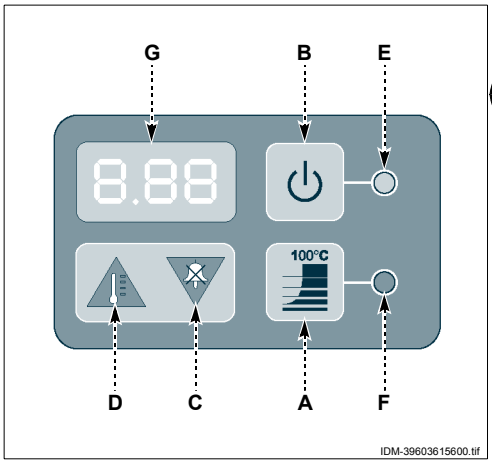


STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Starten

1 - Das Gerät einschalten (siehe S. 9)
2 - Die Taste **(A)** und dann die Taste **(B)** drücken, um die "Melting"-Phase für das Öl vorzunehmen.
Wenn die Vorheiztemperatur erreicht wird, schaltet sich das akustische Signal ein.
Die Taste **(C)** drükken, um die "Melting"-Phase zu deaktivieren.
Diese Temperatur wird bis zum Kochbeginn bei 100°C gehalten.
3 - Die Taste **(D)** drücken, um die Temperatureinschaltung zu aktivieren.
4 - Die Tasten **(D-C)** drücken, um die Kochtemperatur einzugeben. Die am Bedienfeld eingestellten Daten bleiben gespeichert, bis die Stromversorgung ausgeschaltet wird.



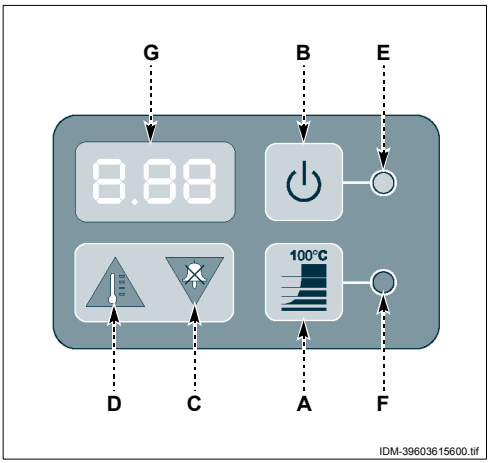
DE

C1396111800.fm

5 - Die Taste **(A)** drücken, um die Temperaturhaltephase zu unterbrechen.
6 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu starten. Die Kontrolllampen **(E-F)** blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur und leuchten dann ständig. Für die Anzeige der eingegebenen Temperatur während des Garens die Taste **(D)** drücken.

Stoppen

1 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen.



Wichtig

Wird die Stromversorgung für weniger als 20-40 Sekunden unterbrochen, startet der Garzyklus automatisch wieder.

Wichtig

Bei einer Unterbrechung von mehr als 40 Sekunden, muss man die Taste (B) drücken, um den Garzyklus wieder zu starten.

ÖLFILTERUNG

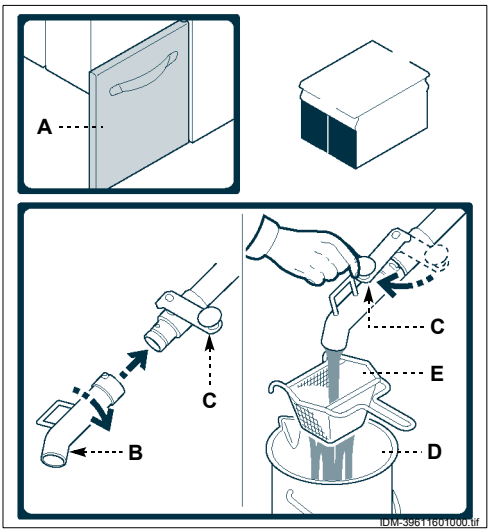
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

DE

Wichtig

Vor diesem Vorgang das Gerät 10-15 Min. abkühlen lassen, damit das Öl eine Temperatur zwischen 50 e 120°C erreicht.

1 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
2 - Die Verlängerung **(B)** in den Hahn **(C)** stecken.
3 - Das auf Anfrage erhältliche Sonderzubehör Behälter **(D)** und Filter **(E)** unter der Verlängerung **(B)** anordnen.
4 - Den Hahn **(C)** aufdrehen, um das Becken zu leeren.
5 - Nach beendetem Vorgang den Hahn **(C)** wieder zudrehen.



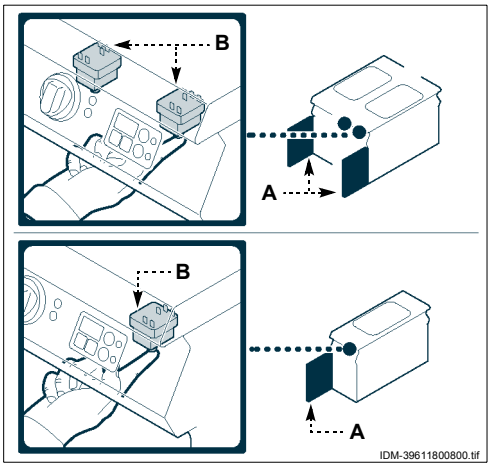
Vorsicht – Achtung

Das Öl vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.

RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

1 - Das Öl um 30-40°C abkühlen lassen.
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Die Taste **(B)** des ausgelösten Sicherheitsthermostaten drücken, um die Stromversorgung wieder einzuschalten.
4 - Schließen Sie die Klappe **(A)**.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

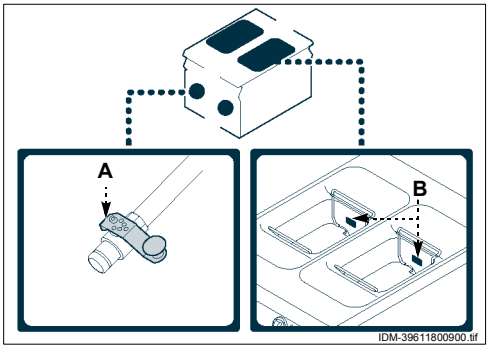
Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Setzen Sie die Körbe auf angemessene Weise ein.
– Vor dem Füllen des Beckens sicherstellen, dass der Ablasshahn **(A)** geschlossen ist.
– Sicherstellen, dass der Ölstand nie unter die angezeigte Mindestmarke **(B)** sinkt.
– Man sollte reine, aus einer Samensorte stammende Pflanzenöle oder spezielle Mischöle für Friteusen benutzen.
– Zum Schmelzen von Hartfett ein separates Gefäß verwenden, um das Gerät nicht zu beschädigen.
– Vor Benutzung des Geräts warten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat.
– Den Korb langsam eintauchen, um eine Schaumbildung zu vermeiden.
– Das Frittieröl oft filtern, um die Frittierrückstände zu beseitigen.
– Das Gerät nicht verwenden, wenn kein Öl im Bekken ist, da sonst Schäden an der Gerätestruktur entstehen können.



– Das Korbaufhängergestell zum Abtropfen des Frittierguts benutzen.
– Wird die Benutzung des Geräts für kurze Zeit unterbrochen, die Öltemperatur niedriger schalten oder das Gerät ausschalten, um unnützen Energieverbrauch und die Alterung des Öls zu vermeiden.
– Das Öl auswechseln, wenn es zwischen i 160 ÷ 180 °C Rauch produziert oder wenn es eine dunkle Farbe annimmt.

DE

C139611800.fm

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht – Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

Folgende Elemente sind **nach jedem Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:

– Das Becken (siehe S. 13)
– Die Zubehörteile (siehe S. 13)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 12)

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

DE

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.

Vorsicht – Achtung

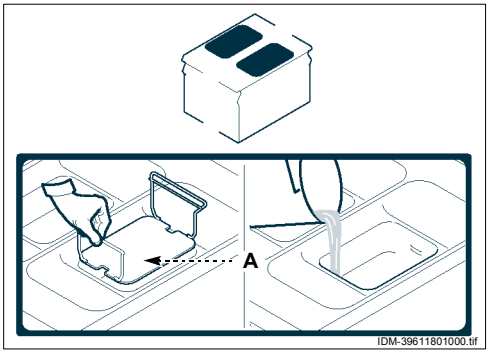
Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

3 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
4 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
5 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
6 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
7 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES BECKENS, DES KORBGESTELLS UND DES ZUBEHÖRS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen (siehe S. 9).
2 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
3 - Das Korbgestell **(A)** ausbauen und reinigen.
4 - Das Öl ablassen und filtrieren (siehe S. 10).
5 - Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
6 - Mit Trinkwasser nachspülen und das Bekken leeren.
7 - Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
8 - Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.
9 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

DE

Störung	Ursache	Lösung
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen (siehe S. 11)
Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung		Schütz ohne Stromversorgung oder defekt.
	Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur.	Die Fernschalterspule prüfen oder ersetzen.
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein.	Leiterplatte ohne Stromversorgung.	Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen

C13961611800.fm

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
EO	Sonde hat Kurzschluss elektrischer Anschluss defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst
EOC	Elektrische Kontrollvorrichtung defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E2	Verlust von auf der Leiterplatte eingegebenen Daten	Das Gerät ausschalten und wieder einschalten Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen
AL1	Die maximal zulässige Öltemperatur wurde überschritten.	Warten, bis sich das Öl abgekühlt hat Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen

HANDHABUNG UND INSTALLATION 7

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

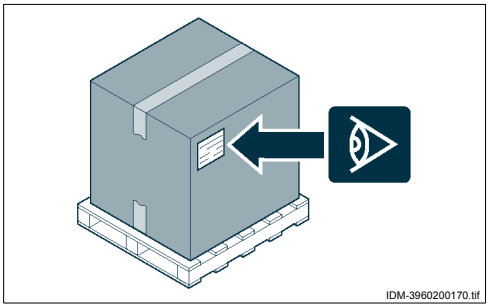
Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

DE

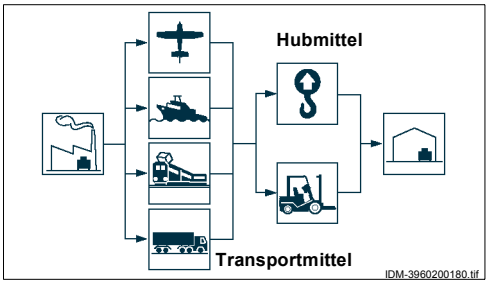
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

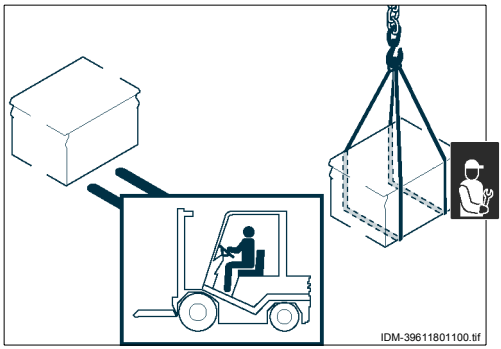


HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

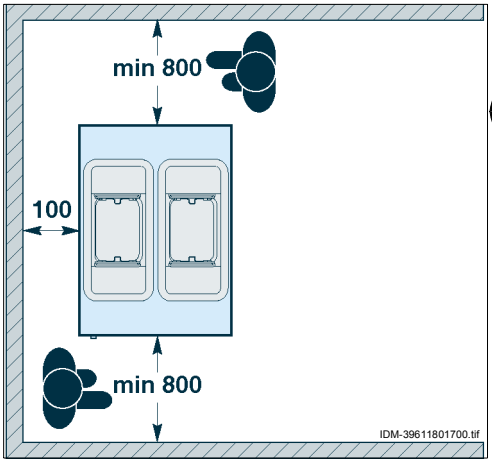
Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.



INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.
Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.
Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.
Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.
Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

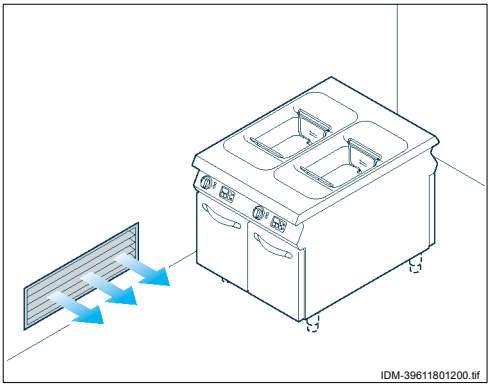


DE

C139611800.fm

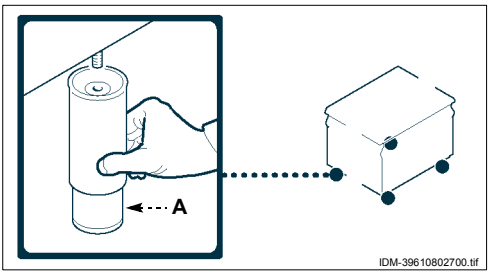
RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

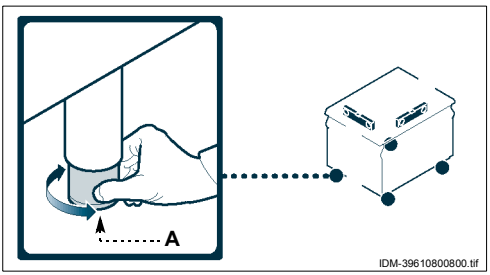
Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



DE

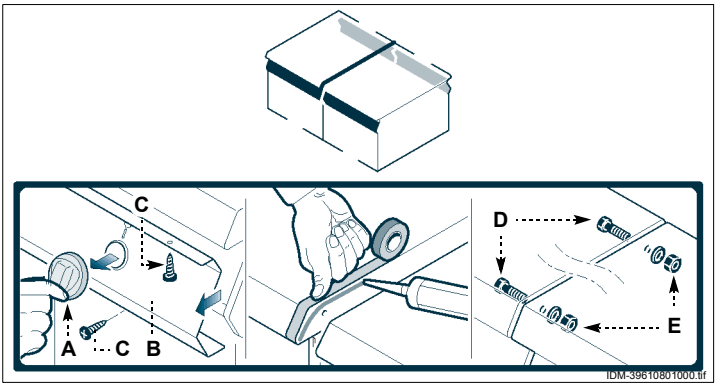
NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

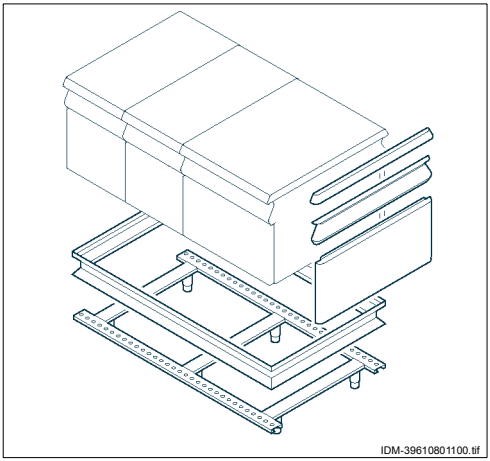
Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.



1 - Den Schalter **(A)** abziehen.
2 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
3 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
4 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
5 - Die Geräte aneinander reihen.
6 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
7 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
8 - Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

DE

Für die in Reihe aufgestellten Geräte ist auf Wunsch ein Ausstattungssatz lieferbar, der aus dem Untergestell und einigen Abschlussprofilen besteht.



STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N geliefert, die in 230V3 umgeschaltet werden kann (siehe S. 18)

Vorsicht – Achtung

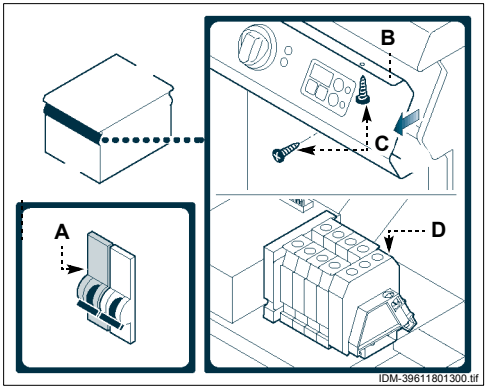
Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

2 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.

3 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(D)** des Geräts anschließen.



Ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.

Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

4 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(B)** wieder anbringen.

UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG

DE

Das Gerät wird mit Betriebsspannung 400 V/3N geliefert (siehe Klebeschild auf dem Typenschild) und eine Spannungsumschaltung auf 230 V/3 ist möglich, wie nachstehend angegeben.

Vorsicht – Achtung

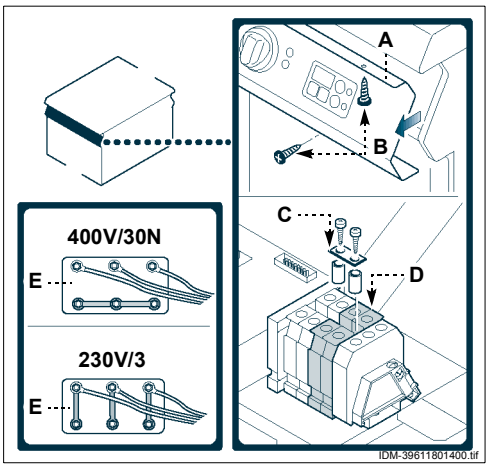
Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(A)** ab.

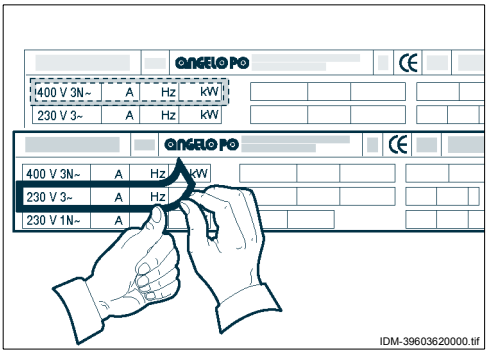
2 - Die Brücke **(C)** einsetzen, um die Klemmen **(D)** miteinander zu verbinden.

3 - Die Anschlüsse der Klemmenleiste **(E)** nach den Angaben in der Abbildung ändern.

4 - Die Bedienblende wieder anbringen.



5 - Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.



Wichtig

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2 - Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

DE

EINSTELLUNGEN 8

EINSTELLUNGSVERFAHREN

Wichtig

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

AUSTAUSCHVERFAHREN

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

DE

INDEX

	réf.	chapitres	page
1e PARTIE	1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	3
	2	INFORMATIONS TECHNIQUES	4
	3	SÉCURITÉ	7
	4	UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
	5	ENTRETIEN	12
	6	PANNES	13
2e PARTIE	7	MANUTENTION ET INSTALLATION	14
	8	RÉGLAGES	19
	9	REMPLACEMENT DE PIÈCES	20
		ANNEXES	I÷IX

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 6
Allumage et extinction de l'appareil, 9
Appareil et fabricant, identification, 3
Appareil, description générale, 4
Appareil, élimination, 20
Appareil, essai, 19
Appareil, inutilisation prolongée, 11
Appareil, mise en place, 15
Appareil, nettoyage, 12
Appareils en batterie, montage, 17
Assistance, demande, 4

B Branchement électrique, 18
But du manuel, 3

C Commandes, description, 8
Conseils d'utilisation, 11

D Déballage et emballage, 14
Demande d'assistance, 4
Dépannage, 13
Description des commandes, 8
Description générale de l'appareil, 4
Dispositifs de sécurité, 5
Données techniques, 5
Dotation d'accessoires, 6

E Elimination de l'appareil, 20
Emballage et déballage, 14
Entretien, recommandations pour l', 12
Essai de l'appareil, 19

F Fabricant et appareil, identification, 3
Filtrage de l'huile, 10

I Identification du fabricant et de l'appareil, 3
Informations pour le lecteur, 3
Installation des accessoires, 16
Installation et manutention, recommandations pour la, 14
Inutilisation prolongée de l'appareil, 11

L Levage et manutention, 15

M Manutention et installation, recommandations pour la, 14
Manutention et levage, 15
Mise à niveau, 16
Mise en marche et arrêt du cycle de cuisson, 9
Mise en place de l'appareil, 15
Modes de réglages, 19
Modes de remplacements, 20
Montage des appareils en batterie, 17

N Nettoyage de l'appareil, 12
Nettoyage de la cuve, du support des paniers et des accessoires, 13
Normes de sécurité, 7

P Pannes, dépannage, 13

R Recommandations pour l'utilisation, 7
Recommandations pour l'entretien, 12
Recommandations pour la manutention et l'installation, 14

FR

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2002 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie)– Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

C139611800.fm

Rétablissement des fonctions de l’appareil, 11

S Sécurité et information, signaux de, 6
Sécurité, dispositifs de, 5
Sécurité, normes de, 7
Signaux de sécurité et information, 6

T Tableau signalisations des alarmes, 14
Transformation de l'alimentation électrique, 18
Transport, 15

U Utilisation, conseils d’, 11

V Ventilation de la pièce, 16

FR

C139611800.fm

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.
Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.
Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.
Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.
Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.
Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

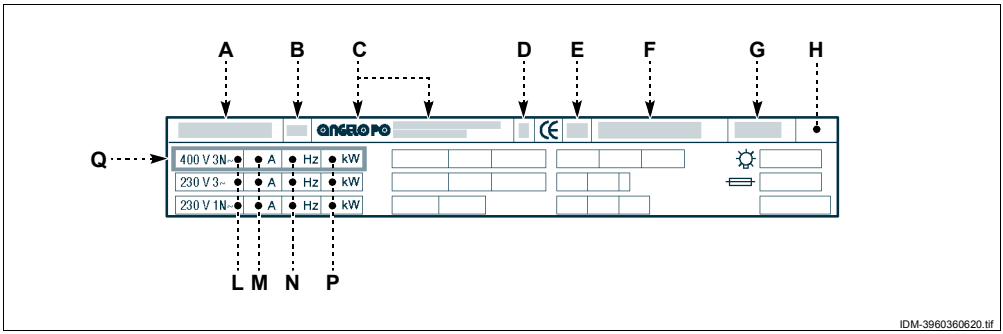
Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A)Modèle de l'appareil
B)Type de personnalisation
C)Identification du fabricant
D)Classe d'isolation



C1396111800.fm

E) Année de fabrication
F) Numéro de série
G) Degré de protection
H) Pays de destination
L) Tension (V)
M) Absorption (A)
N) Fréquence (Hz)
P) Puissance déclarée (kW)
Q) Indicateur de tension d'essai

DEMANDE D'ASSISTANCE

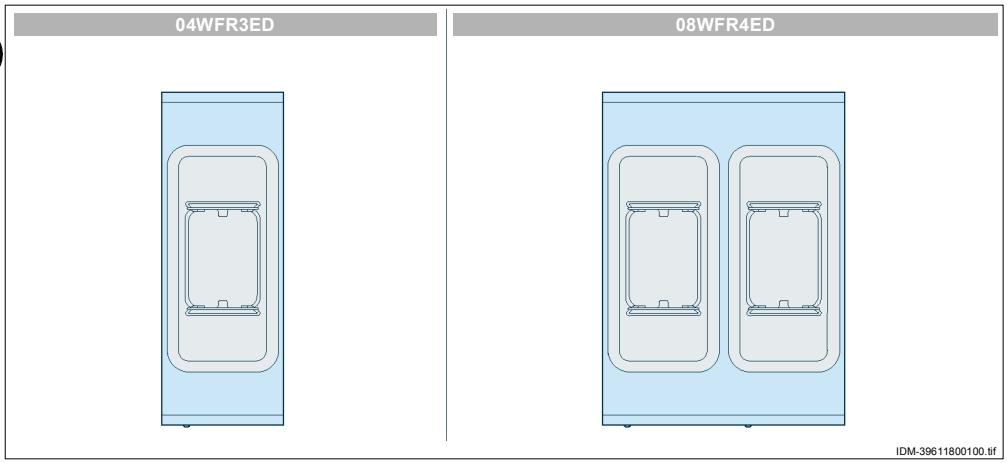
Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La friteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la friture d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.
L'appareil peut être utilisé sur deux façades ce qui permet de pouvoir l'installer au centre de la pièce.
En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

FR



Organes principaux

A)Cuve de friture: en acier inox.

B)Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles

C)Robinet de vidage: pour évacuer l'huile contenue dans la cuve.

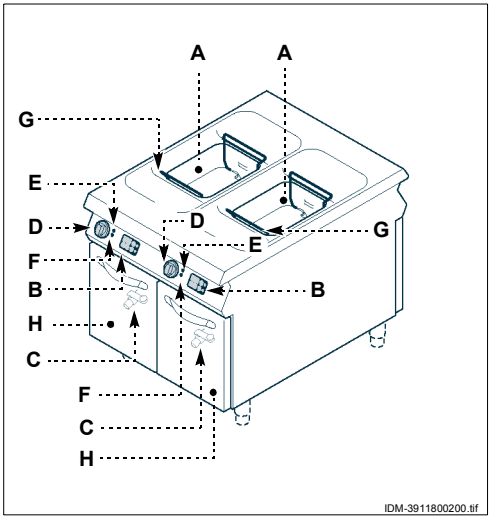
D)Manette de commande: Pour activer et désactiver l'alimentation électrique

E)Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

F)Voyant de la température: pour signaler la phase de réchauffement de l'huile contenue dans la cuve.

G)Support porte-panier: pour poser le panier pendant l'égouttement des aliments.

H)Porte: pour accéder à la zone interne de l'appareil



DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et "Fiche des raccordements" à la fin du manuel.

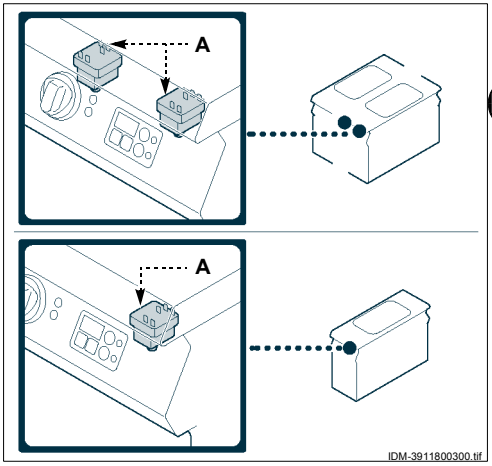
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

A)Thermostat de sécurité: bloque l'alimentation électrique dans le cas de surchauffe.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



FR

C139611800.fm

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués sur l'appareil

A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil

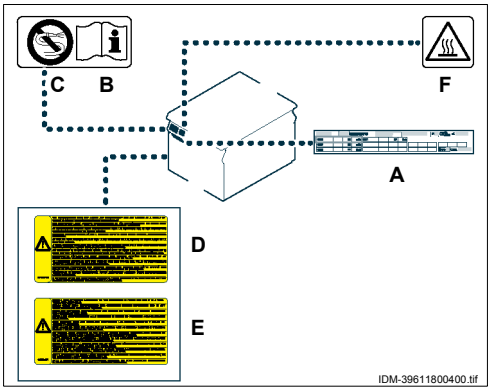
B) Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

C) Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. "Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées".

E) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. "Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service".

F) Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

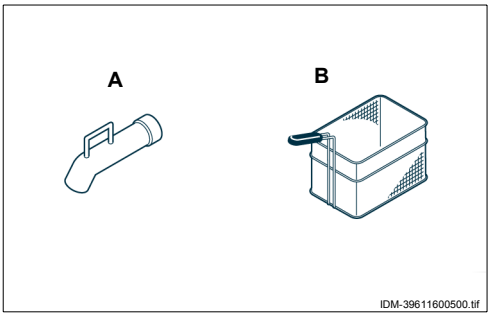


DOTATION D'ACCESSOIRES

A la livraison sont fournis en équipement:

A) Rallonge vidange de l'huile

B) Panier



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

FR

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A) Filtre de l'huile

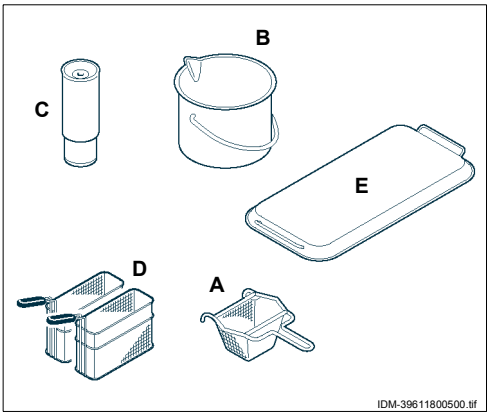
B) Récipient de recueil de l'huile

C) Pieds d'appui

D) "Kit" paniers KCFR9

E) Couvercle de la cuve

F) Kit de complètement pour appareils en batterie



SÉCURITÉ 3

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de fabrication". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité. Un peu de temps consacré à la lecture pour ne pas avoir d'accidents désagréables; il est toujours trop tard de se rappeler ce qu'il aurait fallu faire quand cela est arrivé.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les manettes de commande sont désactivées et les lignes d'alimentation débranchées.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

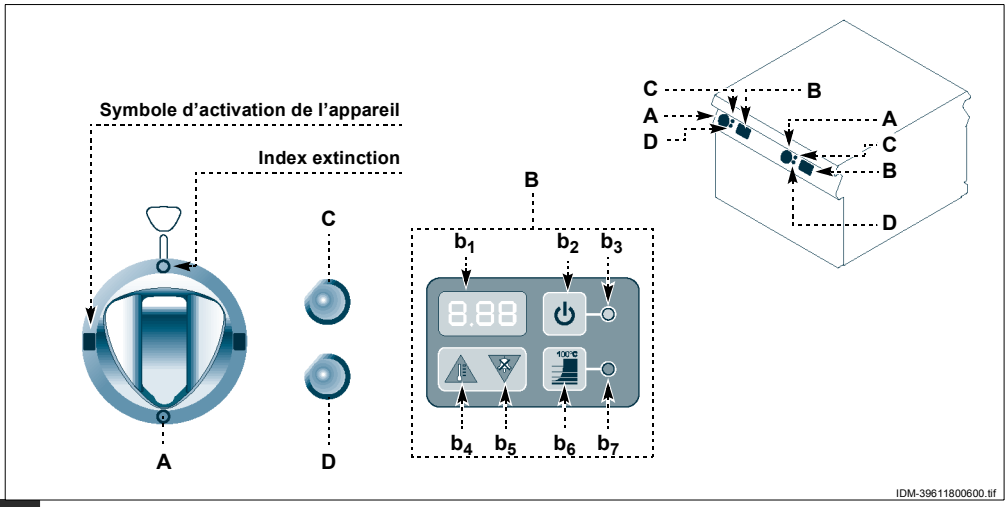
RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

FR

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES



Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Manette de commande: pour activer et désactiver l'alimentation électrique

B)Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions suivantes

b_1) Afficheur de la température:
- pour indiquer la valeur de la température sélectionnée (lors de la programmation)
- pour indiquer la valeur de la température de l'huile (pendant la cuisson)

b_2) Touche de mise en marche et d'arrêt de la cuisson: pour mettre en marche ou arrêter le programme de cuisson sélectionné.

b_3) Voyant alimentation électrique: pour signaler que le panneau de contrôle est en stand-by

b_4) Bouton de sélection de la température: pour augmenter la température (lors de la programmation)

b_5) Bouton de sélection de la température
- pour diminuer la température (lors de la programmation)
- pour désactiver le signal sonore (pendant l'utilisation)

b_6) Bouton de préchauffage: pour activer et désactiver la fonction de maintien de la température à 100 °C (melting)

b_7) Voyant de maintien de la température: pour signaler que la fonction de maintien de la température est active, dans l'attente de commencer le cycle de cuisson

C)Voyant de réseau: si allumé, il signale l'activation de l'alimentation électrique.

D)Voyant de la température: si allumé, il signale que l'huile n'a pas atteint la température programmée; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

FR

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

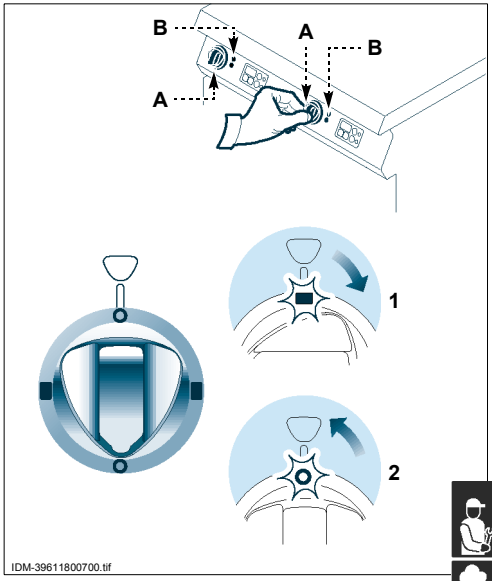
Important

Avant l'utilisation effectuer un cycle de cuisson à vide à une température comprise entre 150-160 °C.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Tourner la manette **(A)** (pos. **1**) pour activer l'alimentation électrique. Le voyant de réseau **(B)** s'allume.

Extinction

3 - Tourner la manette **(A)** (pos. **2**) pour désactiver l'alimentation électrique. Le voyant de réseau **(B)** s'éteint.
4 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

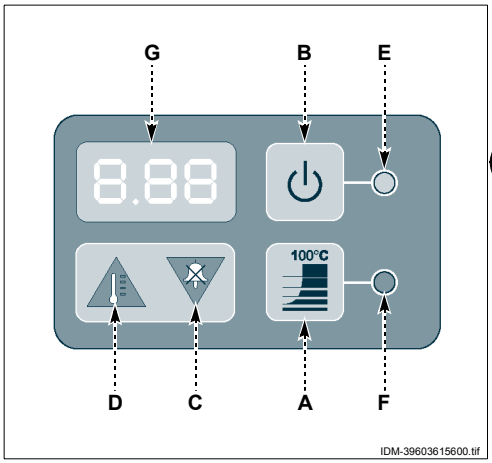


MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

Mise en marche

1 - Allumer l'appareil (voir page 9).
2 - Presser la touche **(A)** puis la touche **(B)** pour effectuer la phase de "melting" de l'huile.
Quand la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore se met en marche.
Presser la touche **(C)** pour désactiver la phase de "melting".
Cette température est maintenue à 100°C jusqu'au début de la cuisson.
3 - Presser la touche **(D)** pour activer le mode d'introduction de la température.
4 - Presser les touches **(D-C)** pour sélectionner la température de cuisson. Les données introduites dans le panneau de contrôle restent mémorisées tant que l'alimentation électrique n'est pas désactivée.

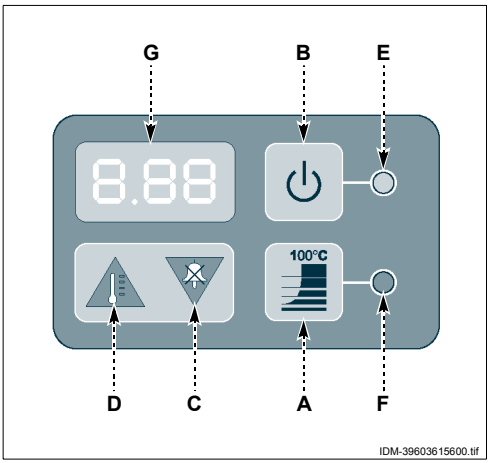


FR

5 - Presser la touche **(A)** pour interrompre la phase de maintien de la température.
6 - Presser la touche **(B)** pour faire partir le cycle de cuisson. Les voyants **(E-F)** clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte puis ils restent allumés fixes. Pour afficher la température sélectionnée, pendant la cuisson, presser la touche **(D)**.

Arrêt

1 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson.



Important

En cas d'interruption de l'alimentation électrique pendant moins de 20-40 secondes, le cycle de cuisson repart automatiquement.

Important

Si l'interruption est supérieure à 40 secondes, presser la touche (B) pour reprendre le cycle de cuisson.

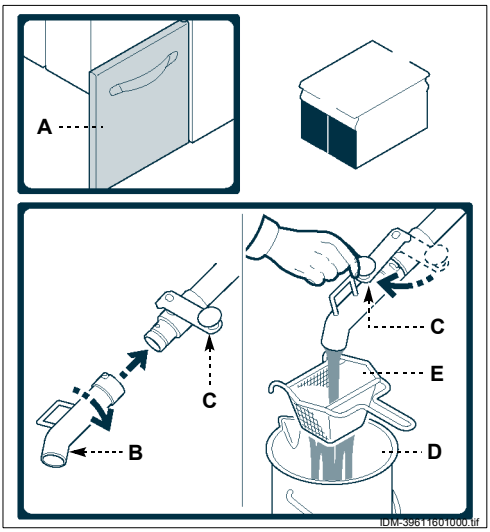
FILTRAGE DE L'HUILE

Pour cette opération, procéder comme suit.

Important

Avant d'effectuer cette opération, laisser refroidir l'appareil pendant 10-15 min. de façon à ce que l'huile atteigne une température comprise entre 50 e 120°C.

1 - Ouvrir la porte **(A)**.
2 - Introduire la rallonge **(B)** dans le robinet **(C)**.
3 - Positionner sous la rallonge **(B)** le récipient **(D)** et le filtre **(E)**, tous deux fournis sur demande.
4 - Ouvrir le robinet **(C)** pour vider la cuve.
5 - L'opération étant terminée, fermer le robinet **(C)**.



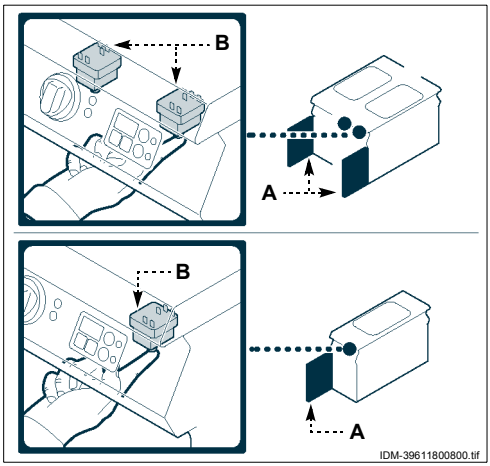
Attention

Ne pas écouler l'huile dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

1 - Laisser refroidir l'huile de 30-40°C.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Appuyer sur le bouton **(B)** du thermostat de sécurité intervenu pour réactiver l'alimentation électrique.
4 - Refermer la porte **(A)**.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

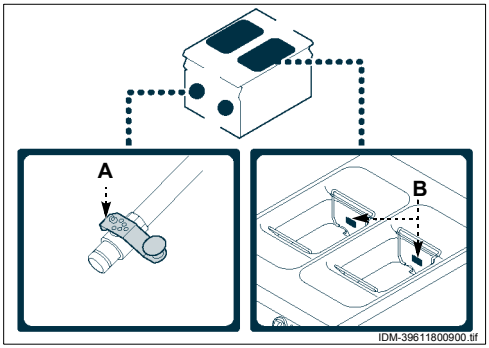
Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
5 - Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– Utiliser les paniers de façon appropriée.
– Avant de remplir la cuve, vérifier que le robinet de vidange **(A)** soit fermé.
– Vérifier que le niveau de l'huile ne descende jamais au-dessous du minimum indiqué **(B)**
– Utiliser des huiles monograine ou des mélanges d'huiles spécifiques pour friteuses.
– Utiliser un récipient à part pour fondre les graisses solides afin de ne pas endommager l'appareil.
– Avant d'utiliser l'appareil attendre que l'huile ait atteint la température.
– Plonger le panier lentement pour éviter la formation d'écume.
– Filtrer souvent l'huile de friture pour éliminer les résidus.
– Ne pas utiliser l'appareil sans huile à l'intérieur de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.



– Utiliser le support porte-panier pour égoutter la friture.
– Quand on interrompt l'utilisation de l'appareil pour une brève période, réduire la température de l'huile au minimum ou éteindre pour éviter des consommations inutiles et le vieillissement de l'huile.
– Remplacer l'huile si elle produit de la fumée entre 160÷180 °C ou lorsqu'elle devient foncée.

FR

C139611800.fm

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:
- La cuve de cuisson (voir page 13)
- Les accessoires (voir page 13)
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 12)

Tous les 100 heures de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:
- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité
- vérifier l'efficacité de l'installation électrique

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

3 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.

4 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.

5 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.

6 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.

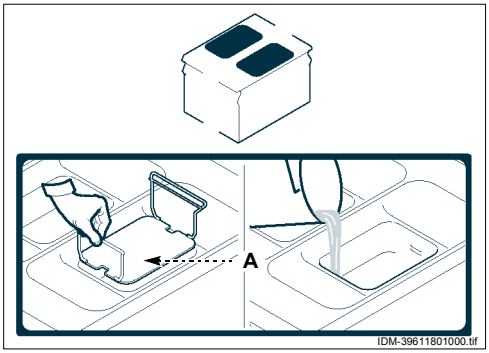
7 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

FR

NETTOYAGE DE LA CUVE, DU SUPPORT DES PANIERS ET DES ACCESSOIRES

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil (voir page 9).
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
3 - Démonter le support paniers **(A)** et le nettoyer.
4 - Vider et filtrer l'huile (voir page 10).
5 - Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
6 - Rincer avec de l'eau potable et vider la cuve.
7 - Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
8 - Rincer, vider et essuyer la cuve.
9 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



PANNES 6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.
Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

FR

Inconvénient	Cause	Solution
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 11)
L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage
	Télérupteur non alimenté électriquement ou endommagé	Contrôler ou remplacer la bobine du télérupteur
Le panneau de contrôle ne s'allume pas	Carte électronique non alimentée électriquement	Vérifier ou invertir le branchement des phases

C139611800.fm

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Alarme	Cause	Solution
EO	Sonde en court-circuit branchement électrique défectueux	Contacter le service assistance
EOC	Dispositif électrique de contrôle défectueux	Contacter le service assistance
E2	Perte de données introduites sur la carte électronique	Eteindre et rallumer l'appareil si nécessaire, appeler le service assistance
AL1	La température maximum consentie de l'huile a été dépassée	Attendre que l'huile se refroidisse si nécessaire, appeler le service assistance

MANUTENTION ET INSTALLATION 7

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

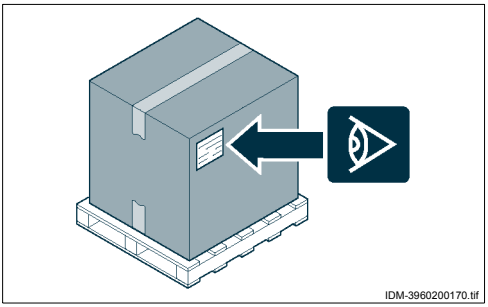
Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

FR

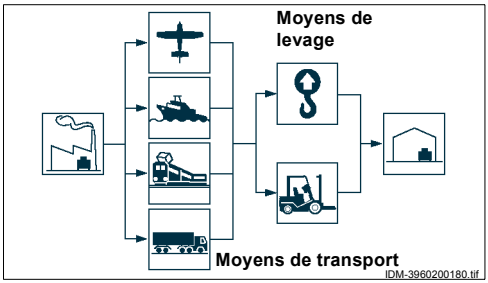
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.

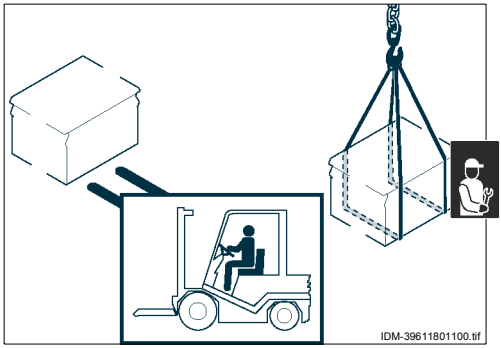


MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

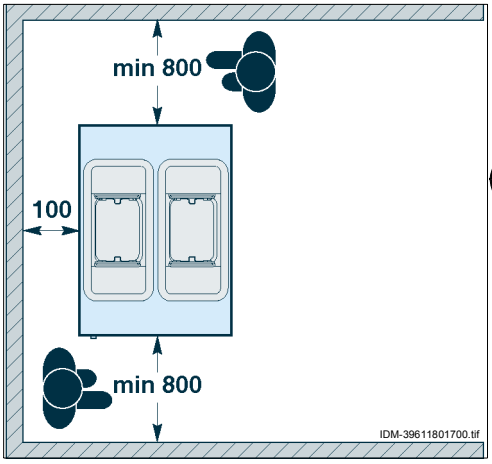
Important

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.



MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

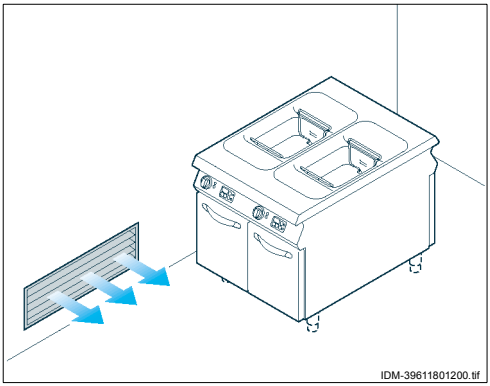
Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.
La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.
Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.
La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 100 mm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.
Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.



FR

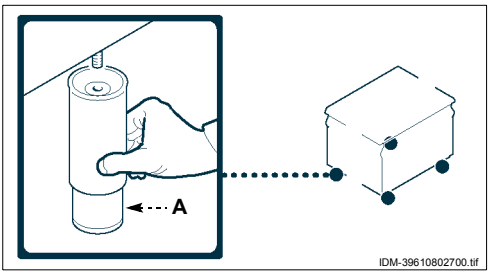
VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



INSTALLATION DES ACCESSOIRES

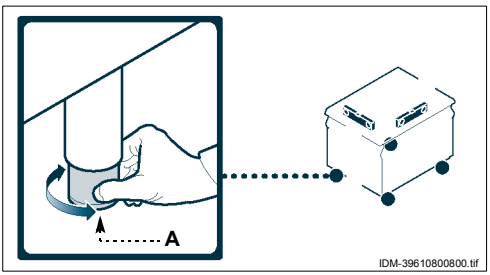
Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.



FR

MISE À NIVEAU

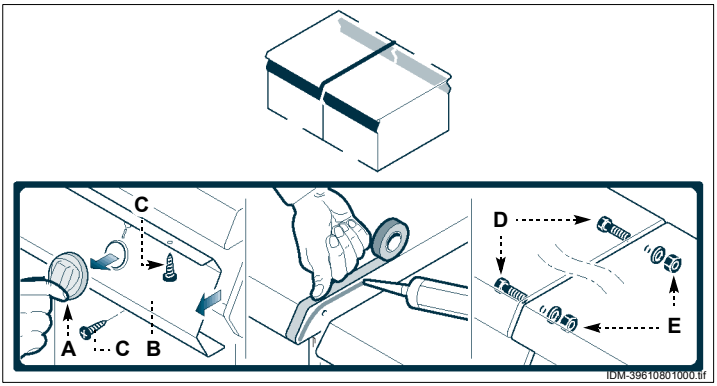
Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



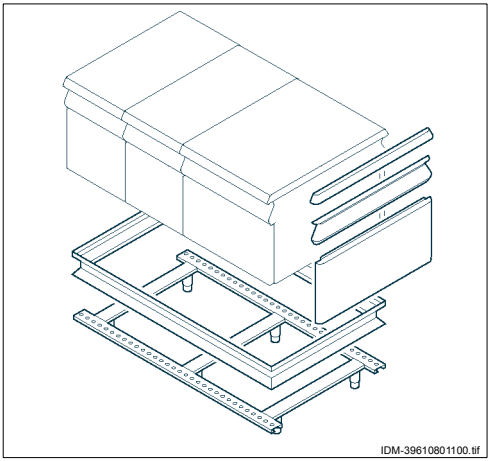
MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Enlever la manette **(A)**.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
3 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
4 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
5 - Rapprocher les appareils.
6 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.
7 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
8 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



Pour les appareils en batterie un kit d'équipement est disponible sur demande; il comprend le châssis d'appui et quelques profils de finition.



FR

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, commutable à 230V3 (voir page 18)

Attention

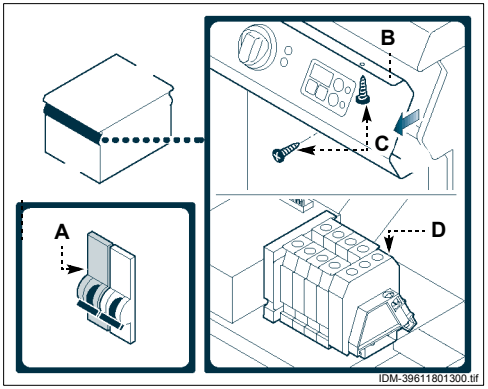
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.

2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.

3 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(D)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel.



Utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.

Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

4 - Remonter le tableau de commandes **(B)** à la fin de l'opération.

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.

Attention

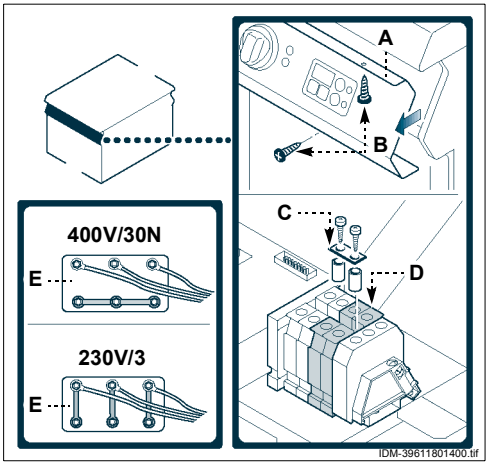
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

1 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(A)**.

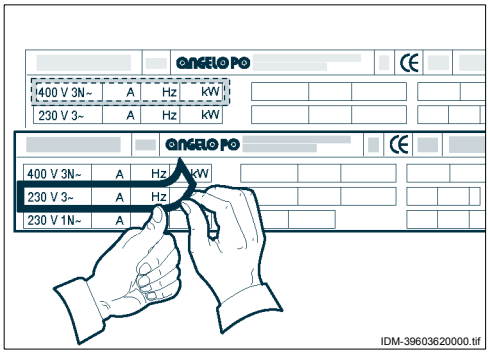
2 - Introduire le pont **(C)** pour raccorder électriquement les bornes **(D)**.

3 - Modifier les raccordements du bornier **(E)** comme indiqué sur la figure.

4 - Remonter le tableau de commandes.



5 - Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification et mettre le nouveau avec la tension utilisée.



Important

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.

3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RÉGLAGES 8

FR

MODES DE RÉGLAGES

Important

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

MODES DE REMPLACEMENTS

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'usager.

ELIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

FR

ÍNDICE

	ref.	capítulos	pág
1ª PARTE	1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	3
	2	INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
	3	SEGURIDAD	7
	4	USO Y FUNCIONAMIENTO	7
	5	MANTENIMIENTO	12
	6	AVERÍAS	13
2ª PARTE	7	DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	14
	8	REGULACIONES	19
	9	SOSTITUCIÓN DE PIEZAS	20
		ANEXOS	I÷IV

ÍNDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 6
Aire primario quemador de plano, regulación, 6
Aparato, limpieza, 12
Asistencia, modalidad para requerir, 4
Averías, localización, 13

B Búsqueda de averías, 13

C Conexión eléctrica, 18
Consejos para el uso, 11

D Datos técnicos, 5
Descripción de los mandos, 8
Descripción general del equipo, 4
Desembalaje y embalaje, 14
Desguace del equipo, 20
Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 14
Desplazamiento y elevación, 15
Dispositivos de seguridad, 5
Dotación de accesorios, 6

E Elevación y desplazamiento, 15
Embalaje y desembalaje, 14
Encendido y apagado del aparato, 9
Equipo y fabricante, identificación, 3
Equipo, descripción general, 4
Equipo, desguace, 20
Equipo, instalación del, 15
Equipo, período prolongado de inactividad del, 11
Equipo, prueba de funcionamiento, 19
Equipos en batería, montaje, 17

F Fabricante y equipo, identificación, 3
Filtración aceite, 10

I Identificación fabricante y equipo, 3
Informaciones previas, 3
Instalación de accesorios, 16
Instalación del equipo, 15
Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 14

L Limpieza aparato, 12
Limpieza de cuba, soporte cestos y accesorios, 13

M Mandos, descripción, 8
Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 12
Modalidad para requerir asistencia, 4
Modalidades de regulación, 19
Modalidades de sostitución, 20
Montaje de equipos en batería, 17

N Nivelación, 16
Normas de seguridad, 7

O Objetivo del manual, 3

P Período prolongado de inactividad del equipo, 11
Prueba de funcionamiento del equipo, 19
Puesta en marcha y detención del ciclo de cocción, 9

Q Quemador de plano, regulación aire primario, 6

R Reactivación aparato, 11
Recomendaciones de uso, 7
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 12
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 14

ES

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2002 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italia)– El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

C139611800.fm

S Seguridad, dispositivos de, 5
Seguridad, normas de, 7
Señalizaciones de seguridad e información, 6

T Tabla de señalización de las alarmas, 14
Transformación alimentación eléctrica, 18
Transporte, 15

U Uso, consejos para el, 11

V Ventilación del ambiente, 16

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.

1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertenci:

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Important

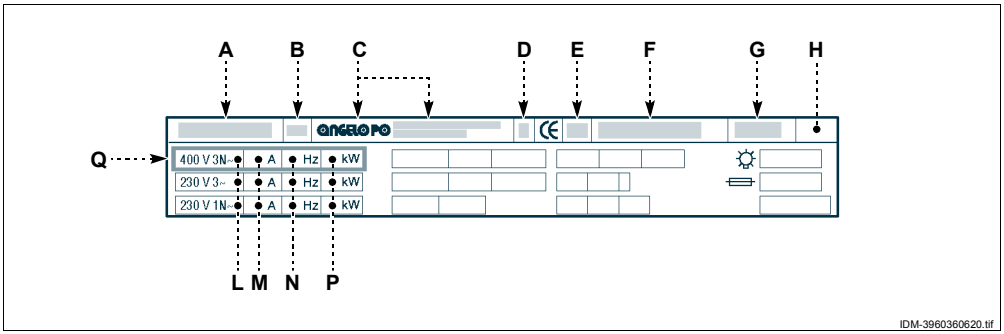
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A)Modelo del aparato
B)Tipo de personalización
C)Identificación fabricante
D)Clase de aislamiento

ES



C1396111800.fm

E) Año de fabricación
F) Número de matrícula
G) Grado de protección
H) País de destino
L) Tensión (V)
M) Consumo (A)
N) Frecuencia (Hz)
P) Potencia declarada (kW)
Q) Indicador tensión de prueba

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

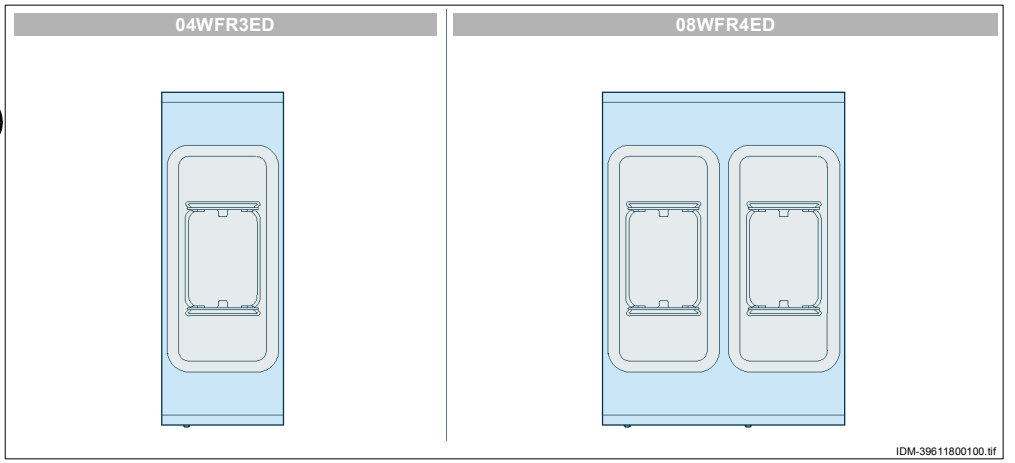
En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La freidora, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para freír alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato está equipado con una línea de dos frentes para permitir su instalación en el centro del local. El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



ES

Órganos principales

A) Cuba de freído: fabricada en acero inox.

B) Panel de control: para gestionar las funciones operativas

C) Grifo de descarga: para descargar el aceite presente en el interior de la cuba.

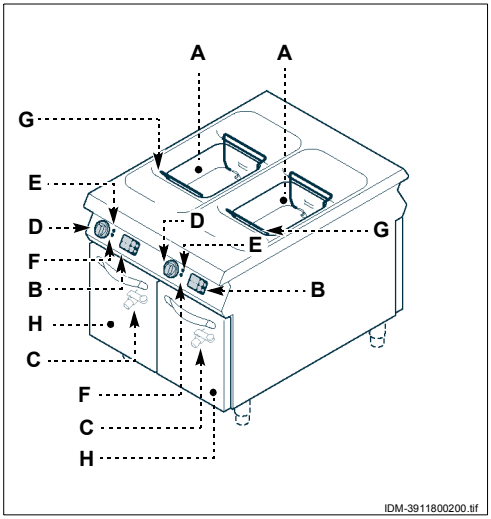
D) Mando de control: para conectar y desconectar la alimentación eléctrica

E) Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

F) Testigo temperatura: para señalar la fase de calentamiento del aceite presente en la cuba.

G) Soporte enganche para cesto: para colocar el cesto durante la fase de coladura de los alimentos.

H) Portezuela: para acceder a la zona interior del equipo



DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

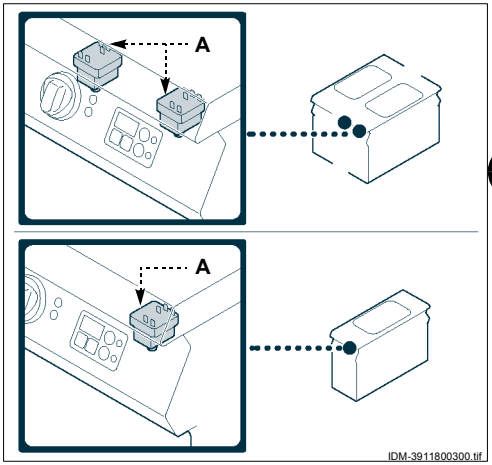
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

A) Termostato de seguridad: interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.



ES

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A) Placa de identificación fabricante y aparato

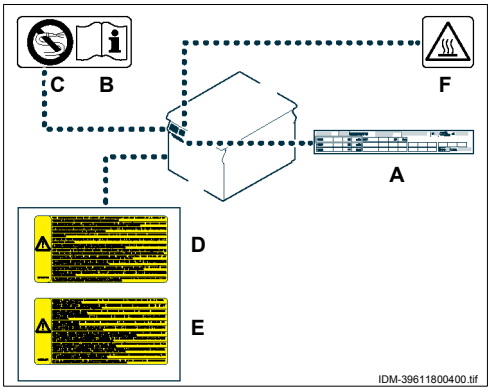
B) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención léase atentamente el manual.

C) Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

E) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

F) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

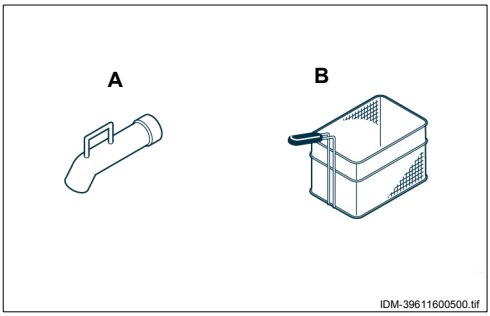


DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

A) Alargador descarga aceite

B) Cesto



ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A) Filtro aceite

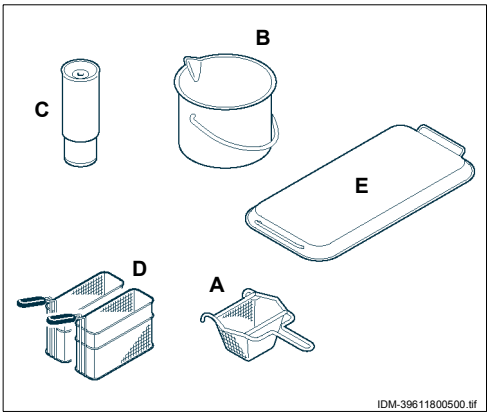
B) Recogedor aceite

C) Pies de apoyo

D) "Kit" cestos KCFR9

E) Tapa cuba

F) Kit de integración para aparatos en batería



SEGURIDAD 3

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Léanse atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial obsérvense aquellas relativas al dispositivo de seguridad. Un mínimo de tiempo dedicado a la lectura ahorrará incidentes desagradables; siempre es demasiado tarde para recordar lo que habría debido hacerse, una vez que éstos han ocurrido.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones utilizando exclusivamente productos detergentes para uso alimenticio, evitando absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al concluir cada uso, controle que los mandos queden en posición de desactivación y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

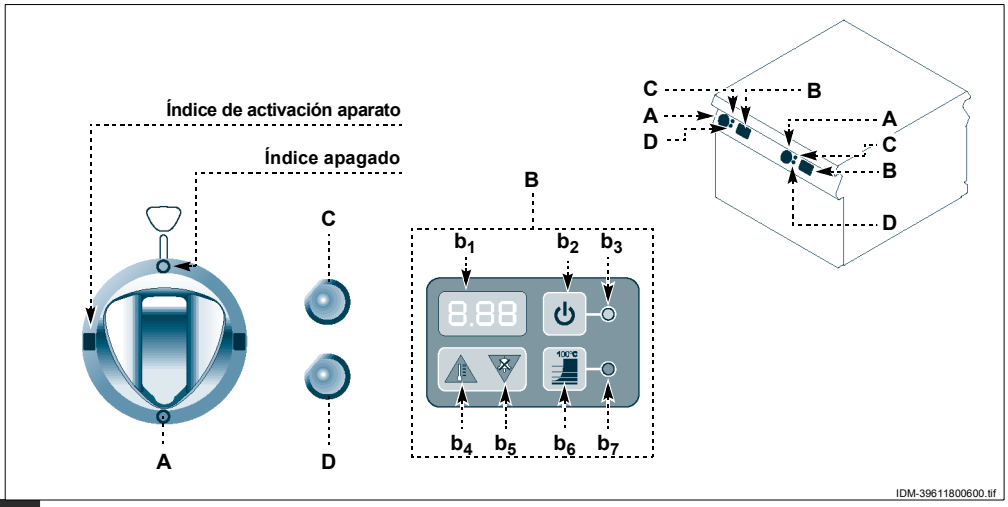
RECOMENDACIONES DE USO

ES

Important

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Mando de control: para conectar y desconectar la alimentación eléctrica

B)Panel de control: para gestionar las funciones que a continuación se indican

b_1) Monitor temperatura:
- para indicar el valor de la temperatura predispuesta (en fase de programación)
- para indicar el valor de la temperatura del aceite (durante la cocción)

b_2) Pulsador de puesta en marcha y detención del ciclo cocción: para accionar o detener el programa de cocción programado.

b_3) Testigo alimentación eléctrica: para señalar que el panel de control se encuentra en stand-by

b_4) Pulsador programación temperatura: para aumentar la temperatura (en fase de programación)

b_5) Pulsador programación temperatura:
- para reducir la temperatura (en fase de programación)
- para desactivar la señal acústica (durante el uso)

b_6) Pulsador de precalentamiento: para activar y desactivar la función de mantenimiento de la temperatura a 100 °C (melting)

b_7) Testigo mantenimiento temperatura: para señalar que está activada la función de mantenimiento de la temperatura, a la espera de comenzar el ciclo de cocción

C)Testigo red: su encendido indica la activación de la alimentación eléctrica.

D)Testigo temperatura: encendido indica que el aceite no ha alcanzado la temperatura programada; una vez alcanzada dicha temperatura este testigo se apaga.

ES

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

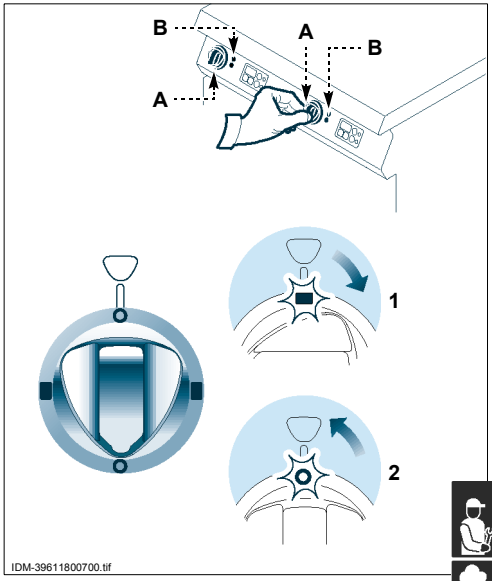
Important

Antes del uso efectúe un ciclo de cocción en vacío a una temperatura comprendida entre 150-160 °C.

1 - Opere con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Girar el mando **(A)** (pos. **1**) para conectar la alimentación eléctrica. Se enciende el testigo de red **(B)**.

Apagado

3 - Girar el mando **(A)** (pos. **2**) para desconectar la alimentación eléctrica. Se apaga el testigo de red **(B)**.
4 - Opere con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

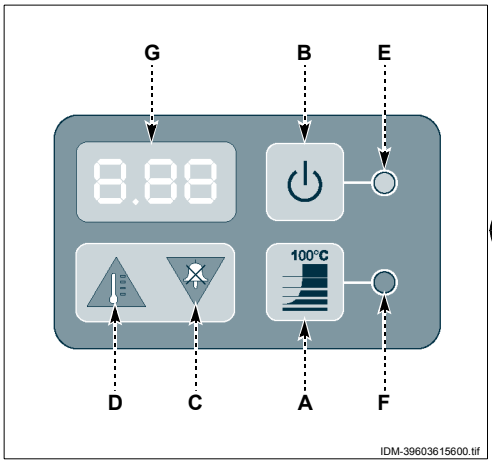


PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Puesta en marcha

1 - Encienda el aparato (véase pág. 9)
2 - Presione la tecla **(A)** y a continuación la tecla **(B)** para activar la fase de "melting" del aceite.
Al alcanzarse la temperatura de precalentamiento se activa el aviso sonoro.
Presione la tecla **(C)** para desactivar la fase de "melting".
Esta temperatura es mantenida a 100°C hasta comenzar el ciclo de cocción.
3 - Presione la tecla **(D)** para activar la modalidad de conexión temperatura.
4 - Presione las teclas **(D-C)** para programar la temperatura de cocción. Los datos programados en el panel de control permanecen memorizados mientras no se desconecte la alimentación eléctrica.

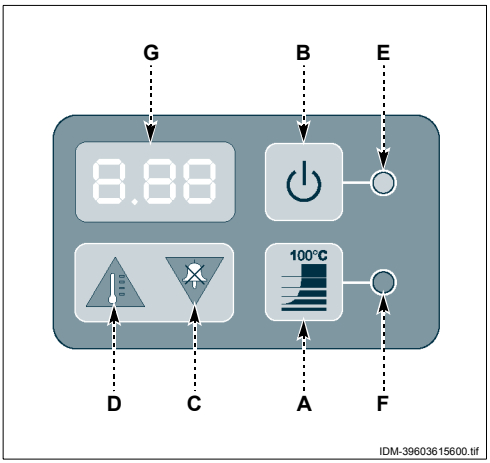


ES

5 - Presione la tecla **(A)** para interrumpir la fase de mantenimiento temperatura.
6 - Presione el botón **(B)** para activar el ciclo de cocción. Los testigos **(E-F)** centellean hasta alcanzarse la temperatura programada y a continuación permanecen encendidos con luz fija. Para visualizar, durante la fase de cocción, la temperatura programada presione la tecla **(D)**.

Detención

1 - Presione la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción.



Important

En caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante un lapso inferior a 20-40 segundos, el ciclo de cocción se reanuda de modo automático.

Important

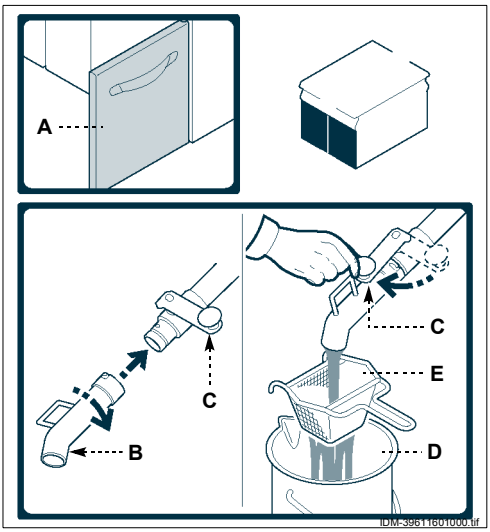
En caso de interrupción superior a 40 segundos, será necesario presionar la tecla (B) para reanudar el ciclo de cocción.

FILTRACIÓN ACEITE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Important

Antes de ejecutar esta operación deje enfriar el aparato durante 10-15 min. para obtener que el aceite reduzca su temperatura a un valor comprendido entre 50 e 120°C.



1 - Abra la portezuela **(A)**.
2 - Conecte el alargador **(B)** en el grifo **(C)**.
3 - Posicione bajo el alargador **(B)** el recipiente **(D)** y el filtro **(E)**, ambos suministrados bajo pedido.
4 - Abra el grifo **(C)** para vaciar la cuba.
5 - Para concluir, cierre el grifo **(C)**.

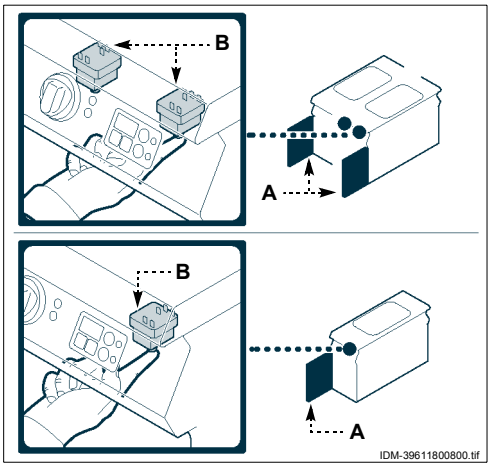
Precaución - advertencia

No derrame el aceite en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.

REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

1 - Deje enfriar el aceite en la medida de 30-40°C.
2 - Abra la portezuela **(A)**.
3 - Presionar el pulsador **(B)** del termostato de seguridad que ha intervenido para restablecer la alimentación eléctrica.
4 - Cierre la portezuela **(A)**.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

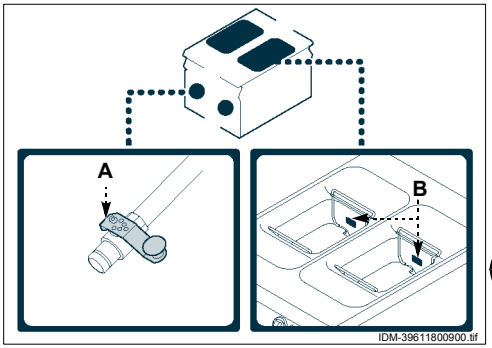
En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactive la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
5 - Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– Utilizar adecuadamente los cestos.
– Antes de llenar la cuba, controle que el grifo de descarga **(A)** esté cerrado.
– Verifique que el nivel del aceite no se reduzca nunca a menos del mínimo indicado **(B)**.
– Use aceites monosemilla o mezclas de aceites específicos para freidoras.
– A fin de no dañar el aparato, utilice un recipiente separado para fundir las grasas sólidas.
– Espere que el aceite alcance la temperatura requerida antes de utilizar el aparato.
– Sumerja el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma.
– Filtre frecuentemente el aceite de freído para eliminar los residuos de freidura.
– No utilice el aparato sin aceite en el interior de la cuba a fin de impedir que se dañe la estructura del aparato mismo.



– Utilice el soporte del enganche cesto para colar la fritura.
– Al interrumpir el uso del aparato durante un breve período reduzca al mínimo la temperatura del aceite o bien apague el aparato para evitar inútiles consumos y envejecimiento del aceite mismo.
– Sustituya el aceite cuando produzca humo entre 160 ÷ 180 °C, o bien cuando adquiera un color oscuro.

ES

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, efectuando las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un buen mantenimiento permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al **final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La cuba de cocción (véase pág. 13)
– Los accesorios (véase pág. 13)
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 12)

Cada 100 horas de servicio, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

– Control de la eficiencia del termostato de seguridad
– Control de la eficiencia del sistema eléctrico

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Important

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y espere que el aparato se enfríe.

ES

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.

Precaución - advertencia

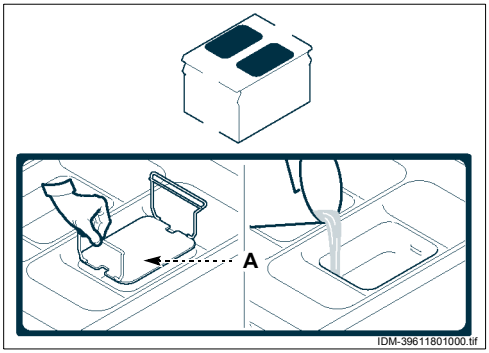
No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

3 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
4 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
5 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
6 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
7 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA DE CUBA, SOPORTE CESTOS Y ACCESORIOS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Apague y deje enfriar el aparato (véase pág. 9).
2 - Opere con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
3 - Desmontar el soporte cestos **(A)** y limpiarlo.
4 - Descargue y filtre el aceite (véase pág. 10).
5 - Aplique en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.
6 - Enjuague con agua potable y vacíe la cuba.
7 - Aplique en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
8 - Enjuague, vacíe y seque la cuba.
9 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



AVERÍAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconveniente	Causa	Remedio
Las resistencias de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controle el enlace de los cables eléctricos
	Intervención del termostato de seguridad	Reactive el aparato (véase pág. 11)
El aparato no alcanza la temperatura programada		Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido
	Telerruptor no alimentado eléctricamente o dañado	Controle o sustituya la bobina del telerruptor
El panel de control no se enciende	Tarjeta electrónica no alimentada eléctricamente	Controle o invierta la conexión de las fases

ES

C139611800.fm

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Alarma	Causa	Remedio
EO	Sonda en cortocircuito conexión eléctrica errónea	Contactar el servicio de asistencia
EOC	Dispositivo eléctrico de control averiado	Contactar el servicio de asistencia
E2	Pérdida de datos programados en la tarjeta electrónica	Apagar y volver a encender el aparato si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia
AL1	Ha sido superada la temperatura máxima permitida para el aceite.	Espere que el aceite se enfríe si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia

DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN 7

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

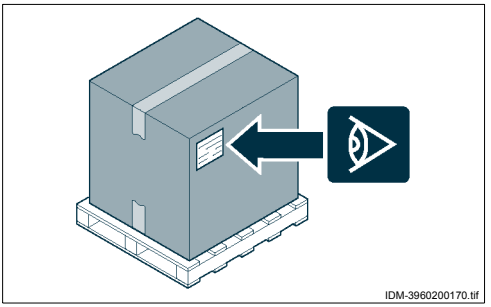
Important

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

ES

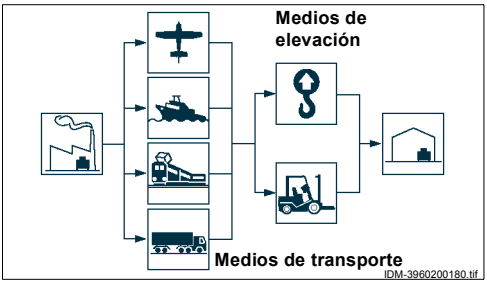
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-3960200170.tif

C1396111800.fm

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

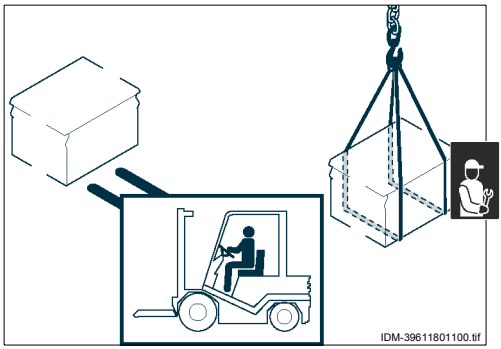


DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

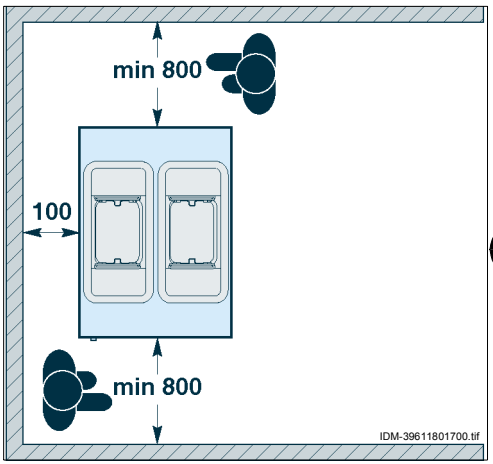
Important

Al introducir la carretilla elevadora, preste atención en los tubos de alimentación y descarga.



INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.
La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.
Si la pared no resiste temperaturas de 150°C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 100 mm de la misma.
Lleve a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

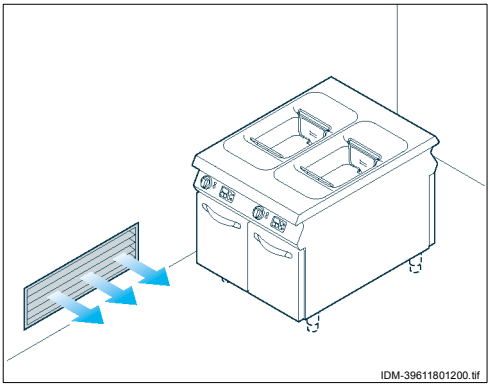


ES

C1396111800.fm

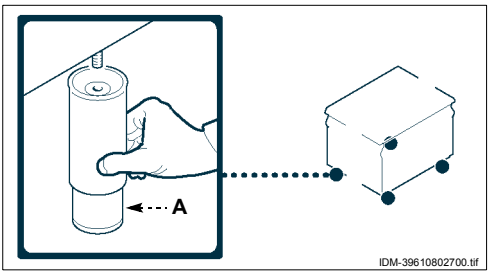
VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

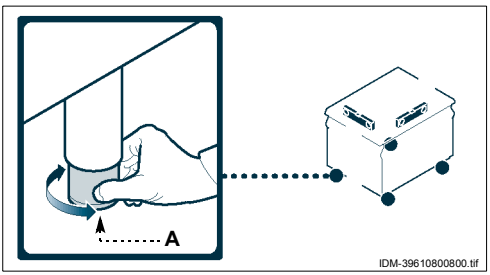
Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.



NIVELACIÓN

ES

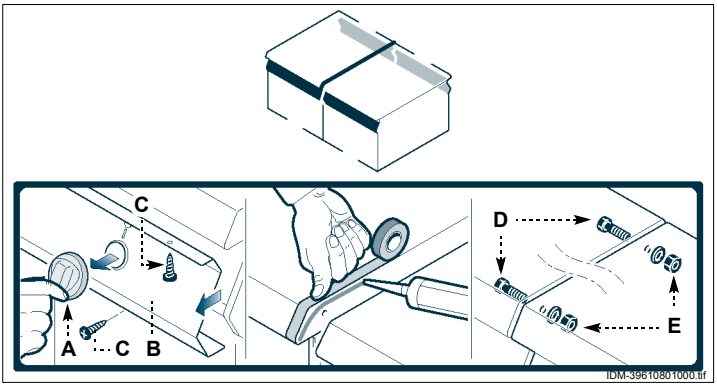
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



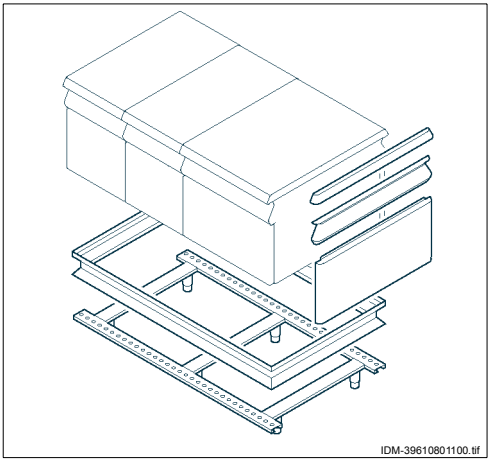
MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Retire el mando **(A)**.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
3 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
4 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
5 - Aproxime los aparatos.
6 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
7 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
8 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.



Para los aparatos en batería se encuentra disponible, bajo pedido, un kit de preparación que comprende el bastidor de apoyo y algunos perfiles de acabado.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Important

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N, posible de conmutar a 230V3 (véase pág. 18)

Precaución - advertencia

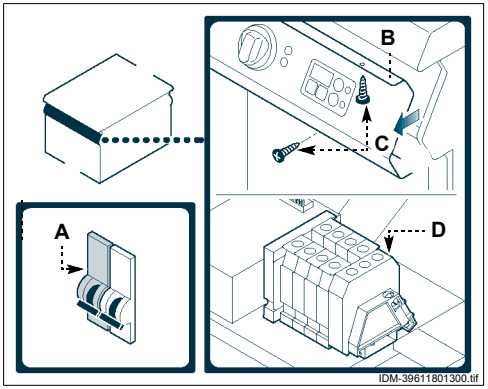
Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.

2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.

3 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(D)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.



Utilice un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.

Important

Al efectuar el enlace preste particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

4 - Para concluir, reinstale el panel de mandos **(B)**.

TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

El equipo se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N (indicada en el adhesivo aplicado en la placa de indentificación) y es posible efectuar la transformación en 230V/3, como indicado a continuación.

ES

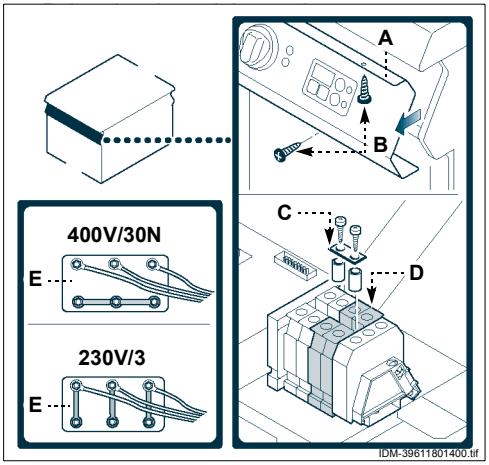
Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

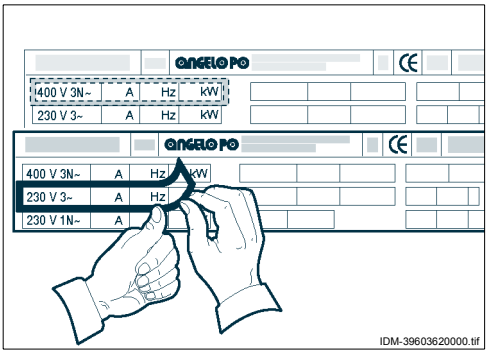
1 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(A)**.

2 - Coloque el puente **(C)** para conectar eléctricamente los bornes **(D)**.

3 - Modifique las conexiones del tablero de bornes **(E)** procediendo de la manera ilustrada en la figura.



5 - Retire el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación y aplique el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.



Important

Una vez concluida la intervención controle que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Important

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Verifique que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
2 - Accione el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
3 - Controle el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

MODALIDADES DE REGULACIÓN

ES

Important

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

MODALIDADES DE SOSTITUCIÓN

El aparato no necesita sostituciones de componentes funcionales realizadas por técnicos especializados sino la sostitución de elementos de servicio que puede llevar a cabo el usuario.

DESGUACE DEL EQUIPO

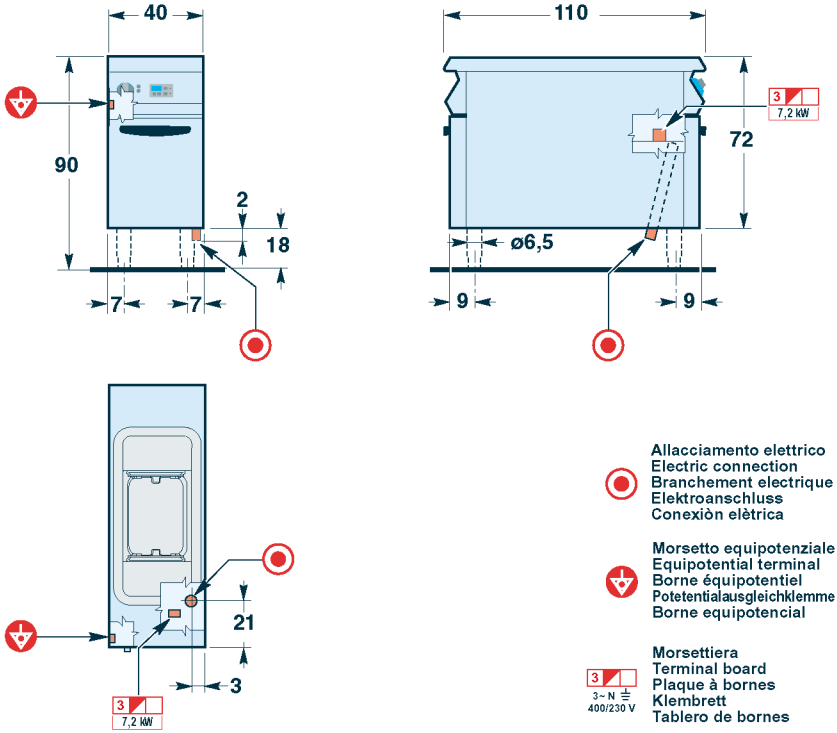
Important

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

ES

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Vasca Well Becken Cuve Cuba	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
			Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
04WFR3ED	N.1 (9 l)	7,2 kW	400V~3N 230V~3	50-60Hz	10,4 A 18 A

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES

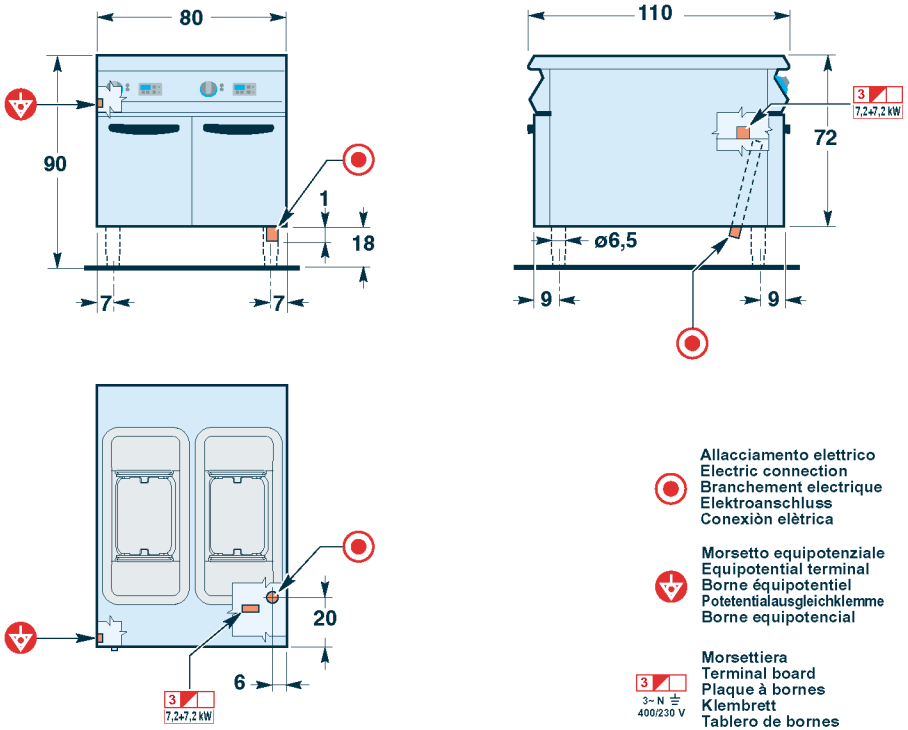


IDM-39611801500.tif

CT39611800.fm

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Vasca Well Becken Cuve Cuba	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
			Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
08WFR4ED	N.2 (9 l+9 l)	7,2 kW+7,2 kW	400V~3N 230V~3	50-60Hz	21 A 37 A

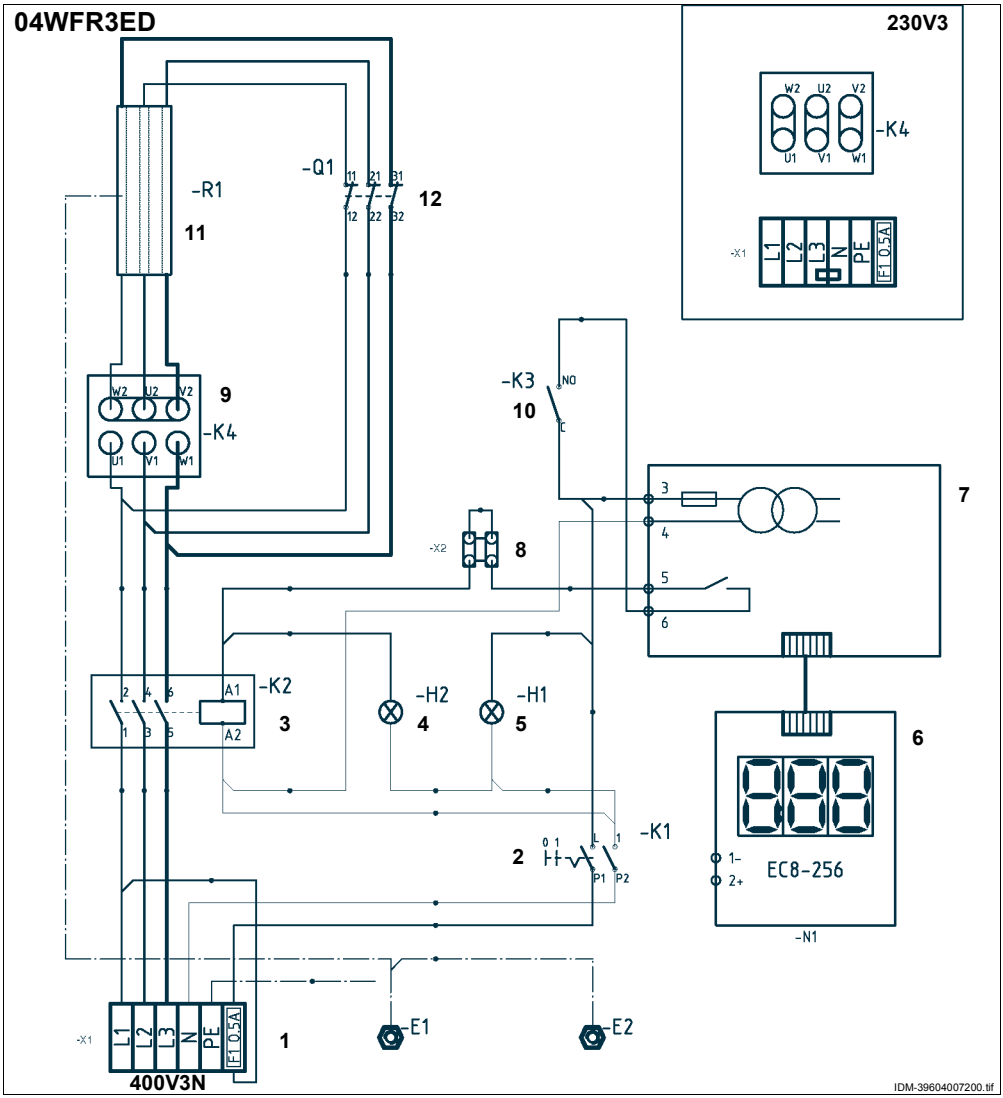
SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



IDM-39611801600.tif

CT39611800.fm

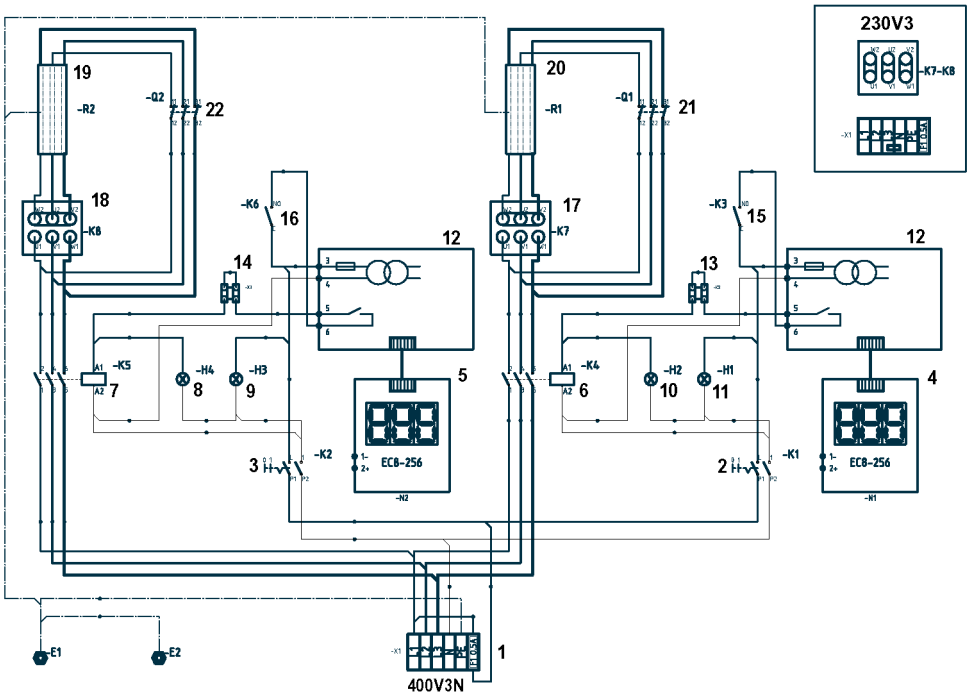
SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBILD
SCHÉMA ÈLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes
2) Commutatore accensione - On/Off switch - Ein-Aus-Schalter - Commutateur allumage - Conmutador de encendido
3) Contattore resistenze - Heating element contactor - Schütz Heizwiderstände - Contacteur des résistances - Contactor resistencias
4) Lampada spia arancio - Orange light - Kontrollleuchte Orange - Voyant orange - Lámpara testigo anaranjada
5) Lampada spia verde - Green light - Kontrollleuchte Grün - Voyant vert - Lámpara testigo verde
6) Visualizzatore temperatura - Temperature display - Temperaturanzeiger - Afficheur de la température - Monitor temperatura
7) Scheda elettronica - Electronic circuit board - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
8) Morsetto sezionamento potenza - Power circuit-breaker terminal - Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance - Borne seccionamiento potencia
9) Morsettiera cambio tensione - Voltage change terminal board - Klemmenleiste Spannungswechsel - Bornier changement de tension - Tablero de bornes cambio tensión
10) Microinterruttore resistenza - Heating element microswitch - Mikroschalter Widerstand - Microcontact résistance - Microinterruptor resistencia
11) Resistenza 7,2 Kw-230V - Heating element 7.2 kW-230V - Widerstand 7,2 kW-230V - Résistance 7,2Kw-230V - Resistencia 7,2 Kw-230V
12) Termostato sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBILD
SCHÉMA ÈLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO

08WFR4ED



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes
2) Commutatore accensione destro - Right switch - Rechter Ein-/Ausschalter - Commutateur allumage droit - Conmutador de encendido lado derecho
3) Commutatore accensione sinistro - Left switch - Linker Ein-/Ausschalter - Commutateur allumage gauche - Conmutador de encendido lado izquierdo
4) Visualizzatore temperatura vasca destra - Right well temperature display - Temperaturanzeiger rechte Wanne - Afficheur de la température cuve droite - Monitor temperatura cuba derecha
5) Visualizzatore temperatura vasca sinistra - Left well temperature display - Temperaturanzeiger linke Wanne - Afficheur de la température cuve gauche - Monitor temperatura cuba izquierda
6) Contattore resistenze destro - Right heating element contactor - Rechter Schütz Heizwiderstände - Contacteur des résistances droit - Contactor resistencias lado derecho
7) Contattore resistenze sinistro - Left heating element contactor - Linker Schütz Heizwiderstände - Contacteur des résistances gauche - Contactor resistencias lado izquierdo
8) Lampada spia arancio sinistra - Left orange light - Linke Kontrollleuchte Orange - Voyant orange gauche - Lámpara testigo anaranjada lado izquierdo
9) Lampada spia verde sinistra - Left green light - Linke Kontrollleuchte Grün - Voyant vert gauche - Lámpara testigo verde lado izquierdo
10) Lampada spia arancio destra - Right orange light - Rechte Kontrollleuchte Orange - Voyant orange droit - Lámpara testigo anaranjada lado derecho
11) Lampada spia verde destra - Right green light - Rechte Kontrollleuchte Grün - Voyant vert droit - Lámpara testigo verde lado derecho
12) Scheda elettronica - Electronic circuit board - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
13) Morsetto sezionamento potenza sinistro - Left power circuit-breaker terminal - Linke Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance gauche - Borne seccionamiento potencia lado izquierdo
14) Morsetto sezionamento potenza destro - Right power circuit-breaker terminal - Rechte Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance droite - Borne seccionamiento potencia lado derecho
15) Microinterruttore resistenza destro - Right heating element microswitch - Rechter Mikroschalter Widerstand - Microcontact résistance droit - Microinterruptor resistencia lado derecho
16) Microinterruttore resistenza sinistro - Left heating element microswitch - Linker Mikroschalter Widerstand - Microcontact résistance gauche - Microinterruptor resistencia lado izquierdo
17) Morsettiera cambio tensione destra - Right voltage change terminal block - Rechte Klemmenleiste Spannungswechsel - Bornier changement de tension droit - Tablero de bornes cambio tensión lado derecho
18) Morsettiera cambio tensione sinistra - Left voltage change terminal block - Linke Klemmenleiste Spannungswechsel - Bornier changement de tension gauche - Tablero de bornes cambio tensión lado izquierdo
19) Resistenza sinistra 7,2 Kw-230V - Left heating element 7.2 kW-230V - Linker Widerstand 7,2 kW - 230V - Résistance gauche 7,2 kW-230V - Resistencia izquierda 7,2 Kw-230V
20) Resistenza destra 7,2 Kw-230V - Right heating element 7.2 kW-230V - Rechter Widerstand 7,2 kW - 230V - Résistance droite 7,2 kW-230V - Resistencia derecha 7,2 Kw-230V
21) Termostato sicurezza destro - Right safety thermostat - Rechter Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité droit - Termostato de seguridad lado derecho
22) Termostato resistenza sinistro - Left heating element thermostat - Linker Thermostat Widerstand - Thermostat résistance gauche - Termostato resistencia lado izquierdo

CT396111800.fm